ΜΥΖΑΛΕΒΣΚΙ

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΤΙ ΜΕΛΙΣΟΤΡΟΦΙΑΣ

Μετάφραζι Κ. ΚΑΡΔΙ

ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ — ΔΟΝ 1932

ΜΥΖΑΛΕΒΣΚΙ

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΤΙ ΜΕΛΙΣΟΤΡΟΦΙΑΣ

Μετάφρασι Κ. ΚΑΡΔΙ

ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ-ΔΟΝ 1932

Б. Музалевский

Зоовминимум по пчеловодству

Перевод: К. КАРДИ

Ответ. редак. КАЧАЛОВ

Издательство „Коммунистис"
Ростов-Дон 1932

Технический Редактор
ЕРИФРИАДИ Ф,

Сдано в набор 1. | I 32 г.
Сдано в печать 20 | II 32 г.

Упол. Крайлит № 566 Ст. ф. Б6-125x176 Зак. №130 Тир. 3000
Ростов-дон Тип. Греч. Изд-ва „КОММУНИСТИС"

ΙΣΑΓΟΓΙ

Το ςοςιαλιςτικον τιν ανας ινκρότιςιν τι μελιςοτροφικυ νικοκιρίυ, το χτίςιμον τρανον μελιςιδόνον ςα κολχόζια κε ςοβχόζια πρεπ να ακλυθα το τεχνικον μετακλόιμον τι μελιςοτροφίας, με το περίςεμαν τι εςοδίον ντο δι κε τιν ανίπςοςιν τι παραγογικότιτας τι δυλίας.

Ι μελιςοτροφ τι ςοβχόζικον κε κολχόζικον μελιςιδόνον πρεπ τςςιπ ςα ςυμα να εφτάνε ζαπτ τιν τέχνιν τι τεριατεματι, πεςλεεματι, κε φιλαγματι τι μελεςιδίον. Τα έςοδα αςιν μελιςοτροφίαν εκορυν κε πρεπ κιάλο πολα να μεγαλόνε. Για τατο πρεπ εκςάπαντος να εχτελίυνταν τα κιριότερα κε απλύςτερα μέτρα τι μελιςοτροφίας, πυ ίνε ςο ζοομίνιμυμ.

Τα κιριότερα ας ατα ίνε αίκα:

α) Να μι αφίνομε τα δονάρια τι μελεςιδίον να κάθυνταν ςα ολόγια νεραζπόρνιι τα βυτςία.

β) Κάθαν χρόνον να μετακυβαλύμε ςα τζερτζιφεδένια τα βυτςία όχι ολιγότερα τι 30 προτςεντίον αςα ικογένιας τι μελεςιδίον, πυ ζυν ςα ολόγια ςα βυτςία.

γ) Να κυλανέβομε τεχνιτα πλάκας κερι κε να καπλαέβομε ατα τα πλάκας μόνον με ολόγια φίλα.

δ) Κάθαν χρόνον να ανανεόνομε το έναν τρίτον ολεν τι φολέας με τεχνιτον κεριν.

ε) Να μι κρατύμε μάνας με ιλικίαν παραπαν αςα δίο χρόνια.

ζ) Να χυλένομε κε ολιγοςτέβομε τιν άνιχςιν τιν φολέαν.

θ) Να μετακοβαλύμε τα μελεςίδια για το ζιμέλεμαν αν επιτρέπνε τα εντόπια τα υςλόβιας.

ι) Χοριςτα να πέρομε αςα βυτςία τα φοτινερα κε τα ςκύρα τα ςόρτια τι μελι κε να μι χοχολόνοματα.

κ) Να αφίνομε σα μελεσίδια ζαπάσια αναφαγας καλυ πιότιτας με αίκον λογαριαζμον, πυ τιν ά ικςιν ος το ζιμέλεμαν so σινιθιζμένον so μελεσιδένιον τιν ικογένιαν ναπομεν απόλεν το λίγον 5 κιλα μελ.

λ) Να σιμιόνομε ταχτικα ντο δικ το κοντρόλνι το βυτςιν, πότε τςςιτςςεκόνε τα μελοτςςιτςςέκια κε σεπίον κατάστασιν εβρίετε ο μελεσιδόνας.

μ) Για το προφίλαγμα κε τον αγόναν με τα αρόστιας τι μελεσιδ:ον πρεπ να εφτάμε όλια τα μέτρα κε τα οδιγίας, πυ προτιν το τεχνικον ι ινςτρύκτςια so πολέμεμαν ταρόςτιας τι μελεσιδίον.

Με το εκλαίκεμαν αύτο τι κανονιζμον ο σινγραφέας ταυτινεθι τι βιβλίυ προτιν κάμποσα κιάλο μέτρα, πυ αν εφαρμόςκυνταν επορυν έπει να ανιπςόνε τα έςοδα ασιν μελισοτροφίαν.

Ι ΣΙΜΑΣΙΑ ΤΙ ΧΤΙΝΟΤΡΟΦΙΑΣ ΚΕ ΧΟΡΙΑ ΤΙ ΜΕΛΙΣΟΤΡΟΦΙΑΣ ΣΟ ΣΟΒΕΤΙΚΟΝ ΣΙΝΔΕΖΜΟΝ

Σχεδον ολ ι κλάδι (ότρασλι) τι χτινοτροφίας τι ΣΣΣΔ, προς το παρον so μορφοτικον επίπεδον κάμποσον επέμναν οπις ασιν χτινοτροφίαν ταλονον τι μεμλεκετίον. Τεμέτερον το γαλαιιαρ το βίον δι κατα μέσον όρον 50 βέτρα γάλαν so κιφαλ, τα κοςάρας δίγνε το καθέναν 50 οβα, κε το μεςέον ι παραγογι ενος ικογένιας μελεσιδίον κεν παραπαν ασα 2 κιλα, so παραγογικον σιν περίοδον κε τ.λ. Ενο σα μερικα εκςοτερικα ικοκιρία το άλμεγμαν τι χτινι εφταν έος 200 κε παραπαν βέτρα διλαδι 4 φόρας παραπαν, το όβαζμαν τι κοςαρίον εφταν έος 105 οβα, διλαδι δίο κ: παραπαν φορας· έναν ικογένια μελεσιδίον δι κατα μέσον όρον 40-50 κιλα μελ.

Πος εκςιγίζομε ταίκον τι διαφοραν σιν παραγογικότιταν τι βιι σεμας κε so εκςοτερικον. Πυ κεκα κρατι ι ετία; Γίνετε άτςςαπα ατο επιδι τεμέτερον το βίον κι γιαραεβ γιόκςαμ για κάπιον άλο ετίαν;

Μερικα φορας το τρανον ι παραγογικότιτα τι βιι σιν Αμερικιν κςιγίετε με τιν πιότιταν-νατυν. Ινε χοριςτα κυλτύρνιι σόγια αγρο-

τικυ δι, τα οπ'α ςιν πιότιτανατυν κεκα κέχνε όμια. Το μερινόςοδ-ςκι το πρόατον πυ δι πςιλον κε ακριδον μαλιν εν χοριςτον ςδι.

Αμαν τα περιςότερα φορας το ολίγον ι παραγογικότιτα τι βίεμυ, εκςιγίετε όχι με το άςςκεμον τιν πιότιταν-ατυν, αλα με τα άςςκεμα τα υςλόβιας ςα οπία φιλάτοματα.

Το κυλτύρνι το χαιδαν ςο αμερικανικον ςο ικοκιριον, φιλάετε ςο ζεςτον γιαπιν πεςλεέφκετε με πολα κε, θρεφτικα αναφαγας κ.τ.λ. Για τατο κεν κςάι παράκςενον πυ ςαίκα υςλόβιας τα χαιβάνια δίγνε μεγάλον προτύκςιαν.

Σεμας κάμποςα χρόνια εμπροςτα κε ατόρα ακόμαν ςα υςλόβιας μικρυ ατομικυ (ιντιβιτυάλνιι) αγροτικυ ικοκιρίυ το φίλαγμαν κε πεςλέεμαν τι βιι ςτέκνε ςε πολα χαμελον επίπεδον.

Τα χαιδάνια εβρίυνταν ςιν ανιχτίαν για ςε κρίον γιαπιν, πεςλεέφκυνταν με ςέρτικον αναφαγαν κε για τατο ι παραγογικότιτατυν εν πολα μικρον. Τα ικογένιας τι μελεςιδίον φιλάυνταν ςα ςκοτινα κε αντιιγιινα γιαπία άςςκεμα προφιλάυνταν ας ανικςςέςια τα κριάδας κε ίνε ςταρςςιζμένα με κύτκα ζαπάςια αναφαγας.

Αρ ατα ίνε ντεφτάνε τιν παραγογικότιταν τεμέτερον τι βι πολα μικρον.

Το άςςκεμον το φίλαγμαν τεμέτερον τι χαιβανίον κε ςχεδον ι τέλια αδιαφορία για το τεριάτεμαν κε το πλέθιμαν ςα πλέον πολίτιμα κε πλεον παραγογικα χαιβάνια εκςιγίυνταν το παραπαν αςο κοματυριαζμένον το μικρον ατομικον νικοκιρίον.

Ατο το μικρον το νικοκιρίον κεπορι να κυλα εδ όλια τα αγρονομικα μέθοδυς πυ επεκςεργάςτεν ι επιςτίμι, κεπορι να αγοραζ δινατα θρεπτικα αναφαγας κεπορι να χτιζ ζεςτον μαντριν.

Ι κολεκτιδιζάτςια τι αγροτικυ νικοκιρίυ, πυ πραγματοπιίετε με πορανι τέμπια, χόρια τι χτινοτροφίας υζζε ατόρα, αποδίκνε τα γιγαντια τα δινατότιτας πυ κριφτ απέςαθε το μεγάλον το κινονικον νικοκιρίον.

Σα υςλόβιας τι τρανυ κινονικοπιιμένυ νικοκιρίυ το πραγματοπίιμαν τι αγρονομικον μεθόδον απλοπιίετε. Το κολχοζ έφκολα επορι

να χτιζ τρανον μαντριν, έφκολα επορι να εφοδιάζιατο με όσον φος χριάσσκετε να χυλένιατο καλα. Να γιατατο, υζζε ατόρα έχομε παραδίγματα όνταν ι παραγογικότιτα τι χαιβανίον σα κολεκτιβικα νικοκιρία διπλασιαζ. Το άλμεγμαν 100 βέτρον γάλαν το πάρσιμον ασα μελεσίδια 40-50 κιλα μέλ κατα μεσον όρον ας έναν ικογένιαν — όλια ατα τσσιπ καλα εκσέρνατα εκιν πυ χτίζνε τα καλίτερα κολχόζια.

Τεμέτερα τα Σοβετικα τα νικοκιρία εκατόρθοσαν κιάλο πολα πράματα σιν παραγογικότιταν τι βιι. Για παράδιγμαν το Πυτίρσκιι χύτορ τι ζοοτεχνικυ ινστιτύτυ τι Μόσχας ανέβασεν το άλμεγμαν τι χτινι, κατα μεσον όρον ίσαμε 340 βέτρα.

Κε ατο εκατόρθοσανατο χορις να φέρνε ασο εκσοτερικον διαλεγμένον βίον κε μόνον με το καλιτέρεμαν σα υσλόβιας τι φιλαγματι κε πεσλεεματι τεμέτερον τι βιι.

Ατόρα όνταν έχομε δισκολίας σα φαγιστικα: σο γάλαν, το κρέας ταλίματα κε το μελ κε κεπορύμε σα 1-2 χρόνια να διπλασιάζομε το ποσον τι παραγογικυ βίυ, πρεπ να δίγομε χοριστον στοχασέαν σο καλιτέρεμαν τι πιότιτας-ατυν, να ανιπσόνομε το μεσὲον τιν παραγογικότιταν-ατυν.

Κσάι σσυφεν κεν πος με το χτίσιμον τρανον κολεχτιβικον κε σοβετικον νικοκιρίον, κε με τιν εφοδίασιν-ατυν με όλια τα τελεφτέα τα επι ιχίας τι αγρονομικυ επιστιμις θα επορύμε σολίγον κερον απες να ανιπσόνομε τιν παραγογικότιταν τι βιονεμυν σε αφάνταστον ίπσος.

ΝΤΟ ΠΡΑΜΑΝ ΕΝ ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΚΕ ΓΙΑΤΙ ΧΡΕΣΣΚΕΤΕ ΣΙΝ ΜΕΛΙΣΟΤΡΟΦΙΑΝ.

Το ζοομίνιμυμ εν ιποχρέομαν να εχτελίυνταν ασόλεν τα απλα μέτρα τα οπια επορυν να ανιπσονε πιοτικα κε ποσοτικα τιν χτινοτροφίαν. Σο ζοομινιμυμ εμπένε αίκα μέτρα, τα οπία αν θα εφαρμόσκυνταν σο νικοκιριον τι τόπυ κε σο κολχοζ ανιπσον παρα πολα τιν προτύκτσιαν τι γαλατι, τι μελι κε τι σβιον χορις να εκσοδέφκυνταν χόρια ποσα.

Οντες πραγματοπιύμε τα απλα τα μέθοδυς, πυ έβγαλεν ςο μειταν το αγρονομικον ι επιςτίμι, επορύμε ςιμαντικα να ανιπςόνομε τιν παραγογικότιταν ςα διάφορα κλάδυς τι αγροτικυ νικοκιρίυ. Εμις εκςέρομε, ότι ταπλον το καθάριζμαν τι κοκι αςα αγρόςπορα (ςορνιακ) ιπ ον τιν εςοδίαν κατα 10 προτςέντα. Αίκον ανίπςομαι πα δι οαγόνας με τυς βλάφτας κε τ. λ.

Παραδιγματικον ανίπςομαν τι παραγογικότιτας τι χτινίον φένετε αςο ακόλυθον τον πίνακαν.

Τα τρόπυς πυ πρεπ να πέρκυνταν.	ανίπςομαν τι αλμεγματι.
Χύλεμαν τι μαντρι	10-12 (ςε προτςέντα)
πεςλέεμαν με δινατα αναφαγας . . ςίλος, ριζόκαρπα κε τ. λ.	50
Μοθοπορνον γενα	20
Διαλογι (χόριζμαν) κε έβγαλμαν ςκάρτας ςο ςιριν	30
Καλιτὲρεμαν τι τεριματι κε φιλαγματι . . .	15
το όλον	125 προτςέντα.

Αςατα πυ ανέφεραμε φένετε πὸςον τρανα δινατότιτας (βοζμόζνοςτ) έχομε να ανιπςόνομε τιν πιότιταν τι δίονος κε ντο αποτελέζματα επορι να δι το ορθον ι εκτέλεςι τι ζοομίνιμυμ ςα κολχόζια κε ςοβχόζια: χορις να αλάζομε τα ςοιςύζκα τα χαιβάνια με ςοιλία επορύμε να τρανίνομε τιν παραγογικότιτανατυν κατα 125 προτςέντα, διλαδι παραπαν αςα 2 φορας.

Ι μελιςοτροφία πα κεφτάι εκςέρεςιν. Κε ςιν μελιςοτροφίαν με έναν ςορον απλα μέτρα επορύμε ςιμαντικα να ιπςόνομε τιν παραγογικότιταν τι μελεςιδίον. Ολ εκςέρνε κὰτα ποςον τρανιν ι παραγογικότιτα τι μελεςιδίον, όνταν κυλανέρκυνταν τεχνικα πλάκας κερι όνταν εφοδιάζνε τα μελεςίδια με ταμάλια ζαπάςια ανχαρχας κε τ. λ. Κε ςιν μελιςοτροφίαν επορι κανις να εβρικ έναν ςορον τρόπυς πυ αν πραγματοπιύνταν ςο καθχέναν νικοκιρίον περιςέβνε το ςινιθιζμένον το εςόδιμαν κατα 2-3 φορας.

Σιν μελιςοτροφίαν το ζοομίνιμυμ χρέςςκετε, τα ίδια όπος κε ςα άλα τα κλάδυς τι χτινοτροφίας. Ο κολχόζνικον εαν εκςερ το ζοομίνιμυμ, εαν εκςέρνε τα κιριότερα τα τρόπυς πυ περιςέβνε τιν παραγογικότιταν τι μελεςιδίον, επορι αχυλύγια να διοργανον ςο κολχόζνατ μελιςοτροφίαν εκ να κατορθον αίκα αποτελέζματα, πυ εο μονονικοκιρτς καμίαν πα κέκςερεν.

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΡΙΑΤΕΜΑΝ ΜΕΛΕΣΙΔΙΟΝ ΣΟ ΑΓΡΟΤΙΚΟΝ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ.

Τα τιαμιαλία τα τρόπυς για τεριάτεμαν μελεςιδίον ςο αγροτικον νικοκιρίον, πυ βοιθύνε, αςο χρόνον ςε χρόνον, να τραινίνε τιν παραγογικότιτανατυν, ιν τα ακόλυθα: να εβγάλομε ςκάρτα τα μάνας ςα μικροπαραγογικα τα ικογένιας, να μι αφίνομε να εβγένε κιφίνια ςα μικροπαραγογικά τα ικογένιας να ανατρέφομε μάνας κε κιφίνας αςόλεν τα παραγογικα τα ικογένιας, να αλάζομε τα μάνας πυ εγένταν δίο χρονον.

1. ΝΑ ΕΒΓΑΛΟΜΕ ΣΚΑΡΤΑΣ ΤΙ ΜΑΝΑΔΕΣ ΣΑ ΜΙΚΡΟΠΑΡΑΓΟΓΙΚΑ ΤΑ ΙΚΟΓΕΝΙΑΣ ΤΙ ΜΕΛΕΣΙΔΙΟΝ

Τα μελεςίδια, αμον κε τα χτίνια, εμπορυν να ίνε διάφορα κατα κε τιν πιό ιταν-ατυν. Καθένας εκςερ πος δίο ικογένιας μελεςιδίον όλος, διόλυ όμια ςιν δ'ναμιν κεκα επορυν να δίγνε όλος διολυ διάφορον ιςόδιμαν. Το έναν δι 16 κίλα, το άλο επορι να δι 64 κιλα, διλαδι 4 φορας παραπαν. Αίκα παραδίγματα κίνε ςπάνια. Αίκα παραδίγματα εκςερ ςχεδον καθένας ςτοχαςτικος μελιςοτρόφος. Ατο ι διαφορα ςιν παραγογικότιταν γίνετε επιδι διάφορα μελεςίδια έχνε διάφορον κλιρονομικότιταν (ναςλέτβςτενοςτ). Μερικα μελεςίδια ίνε πολα παραγογικα κε ςτέρια μεταδίγνε τα κλιρονομικα τα ςιμπτόματα-τυν (νιςςάνια) ςιν γενέαν-ατυν.

Αλα πα έχνε άςςκεμον κλιρονομικότιταν, δίγνε άςςκεμον ιςόδιμαν κε δίγνε ςο νικοκιρίον παραπαν ςκυτύρας παρα χαίρ. Σα

φιςικα τα υςλόδιας τα αγιαράεφτα τα χαιβάνια ζύνε εντάμαν μὲ τα καλα. Αμαν ςα κυλτύρνι τα νικοκιρία όπυ δατάχκετε καλος μελιςοτρὸφος έφκολα επορι να περιςεβ τιν παραγογικότιταν όλεν τι δοναρι, εαν εβγαλ ςκάρτα τα αγιαράεφτα τα χαιβάνια. Ατο τιν μέθοδον (οντες εβγάλνε ςιςτιματικα ςκάρτας τα αγιαράεφτα τα χαιβάνια) λέγνατο διαλογιν (οτπορ).

Αμαν εν λιπιρον πυ ι μελιςοτροφ κεδίναν κανέναν ςιμαςέαν ςατο τιν μέθοδον ςο τεριάτεμαν τι μελεςιδίον. Σε πολα ραγιόνια ακόμαν κε ατόρα κυλανέβνε μέθοδον πυ λέγνατο δοναριςκότομαν.

Σατο τιν μέθοδον απαν, καθαν χρὸνον μοθοπορι ας όλον τα παραγογικα τα μελεςίδια καπνίςκυνταν με κικιυρτ ίςαμε να πςοφυν κε ίςτερα ας ατο πέρνε το μελνατον.

Το κυλὰνεμαν τι δοναροςκοτοματι κε ι έλιπςι διαλογις μελεςιδιον κατα κε τιν παραγογικότι-αν-ατυν επίκαν τα ικογένιας τι μελεςιδίον να γινταν ιδον ιδον.

Σα υςλὸδιας τι τρανον κολχοζίον κε ςοβχοζίον ςο έβγαλμαν ςκάρτας ςα μικρο — παραγογικα ικογένιας πρεπ να δόχκετε οςον το δινατον τρανον ςτοχαςέα. Ατο χορις αλο πρεπ να γίνε-ε, τςςίνκι το έβγαλμαν ςκάρτας ςιν μελιςοτροφίαν επορι να γίνετε πολα εφκολότερα παρα ςα άλα τα κλάδυς. Γιατατο καθόλυ κεν ανάνκι όπος κὰπιι εθαρυν, να καταςτρέφομε ολόγια ικογένιας. Τα μελεςίδια ενος ικογένιας ίνε θεγατέρες ινος μάνας. κε για τατο το καλον γιάχοτ το άςςκεμον ι παραγογικότι-α τι ένος για τι άλυ ικογένιας αμάν αποδίκνε τιν πιότιταν τι μάνας. Για να μετακλόςςκετε ι ικογένια με ολίγον παραγογικότιτ.ν ςε ικογένιαν με τρανον παραγογικότιταν εν ανάνκι να αλάζομε μόνον το άςςκεμον τιν μάναν με νεοντιακον κε καλιτερεμένον. Ι μελιςοτροφ εφταν λάθος όντες λογαριάζνε το δοναρ νεον ικογένιαν. Ατο κεν ορθον. Εντάμαν με το δοναρ πετα κε ι παλέιςα ι μάνα, για τατο, το δοναρ ε παλέον μιτρικον ικογένιαν, κε πυ επέμνεν ςον παλεν ςο μέρος ο „γερον" εν ικογένιαν τι θεγατέρας. Σατο θα εβγεν μάναν — θαγατέρα τι προ-ιζνέςας, ατε θα γαςτρὺτε απο καπιον κιφίνα, κε τα

μελεσίδια, που εγενὲθανε ασατεν τιν μάναν, εαν θα παραβάλοματα με το πρότον τιν ικογένιαν, θα ίνε υζζε ταραγόεμα.

Για να εβγάλομε ςο μειταν τα ικογένιας με μικρον παραγογικότιταν κεν κςάι ανάνκιν να εφτομε σιμίοσια για καθὲναν ικογένιαν.

Το πάρςιμον τι μελι γίνετε μόνον κάμποςα φορας ςο ςεζον κε γιατατο τα ικογένιας με ολίγον παραγογικότιταν αμαν κρυν ςο ματ.

Ατα τα ικογένιας πρεπ να ςτοςςέβοματα κε με το πρὸτον εφκερίαν να αλάζομε τιν μάναν-ατυν με νέον, καλιτερεμένον. Απὸ λεν εφκολότερον εν να εβγάλομε ςκάρτας τα μάνας ςον κερον τι δοναρι. Αν το άςςκεμον ι ικογὲνια δι δοναρ εδγάλομε όλα τα μαναδικα τα φολέας κε βάλομε εφταζμένον (πυ εςς ςχεδον εφταζμένον μάναν) μάνας φολέαν αςα κὰπιον παραγογικον ικογένιαν. Το δοναρ κςςίε ε ςε κάπιον ικογένιαν κιατότε τιν μάναν αθε πιάνομε κε ςκοτόνομε.

Καλον εν να εδγὲνε ςκάρτας τα μάνας ςο τελίομαν τι ζιμελίματι όνταν ςον μελεςιδόναν τεριατὲδνε ςοιλία μάνας με ςκοπον να πλεθίνε τα νέα ικογένιας κενα αλὰζνε τα παλεα τα μανάδες. Ατὸτε ίςα-ίςα πιάνε κε εγβάλνε τα άςςκεμα τα μανάδες ςα βυτςία, κε μετα κάμποςα όρας δ.γνε ςιν ικογένιαν, απες ςε καφεςόπον νέον καλιτερεμένον μὰναν. Τὰλο τιν ιμέραν ι μάνα εδγάλκετε ας ςο καφεςόπον κε γένετε καπυλ αςα μελεςίδια.

Ονταν εδγάλομε ςκάρταν τα άςςκεμα τα μανὰδες επορύμε έπει να ανιπςὸνομε το μεςέον τιν παραγογικὸτιταν.

2. ΝΑ ΜΙ ΑΦΙΝΟΜΕ ΚΕ ΠΥΛΙΑΥΝΤΑΝ ΚΙΦΙΝΕΣ ΑΣΑ ΜΙΚΡΟΠΑΡΑΓΟΓΙΚΑ ΣΑ ΙΚΟΓΕΝΙΑΣ

Ο κιφίνας, ςο ίδιον τον βαθμον όπος κε ι μάνα εςς ςιμαςέαν ςιν πιότιταν τι μελεςιδίον. Καθέναν μελεςιδ εςς απάναθε ςο ίδιον το βαθμον τα κλιρονομικα τα ςιμπτόματα (νιςςιάνια) αςον κιφίναν κε αςιν μὰναν. Για τατο όνταν εδγάλομε ςκάρτα μόνον τα αγιαράε-

φτα τα μανάδες, χορις να δίγομε ςτοχαςέαν ςιν πιότιταν τι κιφίνον, τρανα αποτελέζματα κι κατορθόνομε. Εκςέρομε ότι ςα μερικα ικογένιας αςιν αςτοχαςέαν-εμυν γενίυνταν έναν ςορον κιφίνας. Ονταν ατο γίνετε ςε μικροπαραγογικον ικογένιαν ι κιφίνες γαςτρὸνε τα μάνας κε επορυν έπει να χιροτερέβνε τιν πιότιταν ολονον τι μελεςιδίον τι μελεςιδόνα. Ιλια — ίλιαμ πολα κιφίνας γενίυνταν ςα μελεςιδόνας πυ κίνε κυλτύρνιι. Ο ταν κερένομε τα τςςερτςςιφέδες με μικρα λορία τεχνιτυ κερι ο μελιςοτρόφον κατορθον ότι τα μελεςίδια μονάχατυν κλιδόνε τα έφκερα τα μέρι με κιφινιακα τςυμάνια (κερίθρας).

Σα ατα ςα κιφινιακα ςα ςτυμὰνια πεςλέεφκυνταν έναν ςορον κιφίνας. Μερικι μελιςοτροφ έβραν τρόπυς „αγόνα" με τι κιφίνας. Σο βυτςιν απες περιοδικα, με το μαςςερ κόφτνε το κιφαλόπον τι ςτρονκιλυ δολομένυ μορι τι κιφίνα, γιάχοτ πιάνε με χοριςτα κιφιοπιάςτριας.

Βέβεα ατα τα μέθοδυς ίνε τςςιπ αγιαράεφτα για τεμας, κε για τατο πρεπ να αναςπάλοματα. Ντο κέρδος έχομε να τεριατέδομε κιφίνας να εκςοδέβομε έναν ςορον ζαπάτια αναφαγας κεπεκι να αρχινύμε να πιάνοματα κε ςκοτονοματα; Πρεπ να εθιμύμες πος το κιφινιακόν ι γενέα περ ςιν φολέαν απες ίςα-ίςα το μέρος πυ επόρνεν να περ ι γενὲα τι μελεςιδίον.

Ατο θα ιπι πος όνταν εριατέδομε περιτυς κιφίνας εμποδίζομε το πλέθιμαν τι μελεςιδίον κε θα ιπι ολιγοςτέδομε το εςόδιμαν πυ επόρναμε να πέρομε.

Ονταν περιορίζομε το τεριάτεμαν τι κιφίνον ςα μικροπαραγογικα ικογένιας αχα ντο επιτιχένομε:

1) Κρύομε οπις το χιροτέρεμαν τι πιότιτας τι μελεςιδίον.

2) Ερτὰμε κιάλο ογλίγορον τιν ανάπτικςιν τι γενεας τι μελεςιδίον γενεον ςο βάρος τι κιφίνον.

3 Τ.ανίνομε τιν παραγογικότιταν ςο μελεςιδένεν τιν ικογένιαν.

Αςόλεν έφκολα επορύμε να περ ορίζομε τιν ανάπτικςιν τι κιφινιακυ γενεας κε να εφτάματο τςςιπ μικρον, εαν πάντα θ κα-

πλαέβομε όλια τα τςςερτςιφέδες πέραν περυ με τεχνιτα πλάκα. απο ολόγια φίλα κερι. Εκιν ολιγ ι κιφίνες πυ κςαν θα τεριατέφκυνταν ςα μικροπαραγογικα τα ικογένιας, τρανον ρόλον κι θα πέζνε, προπάντον αν περιςέβομε το ποςον τι κιφίνον ςα ςοιλία τα ικογένιας.

3. ΜΕ ΤΕΧΝΙΤΑ ΠΛΑΚΑΣ ΤΙ ΚΕΡΙ ΠΡΕΠ ΝΑ ΚΑΠΛΑΕΒΟΜΕ ΤΙΝ ΤΣΣΕΡΤΣΣΙΦΙΑΝ ΠΕΡΑΝ ΠΕΡΥ

Εαν τα μελεςίδια χτίζνε τα τςυμάνια ςον κερον τι ζιμελεματι ατότε αφίνε οπις καμποςον μελ. Τα πιράματα απέδιξαν, ότι ςαίκα περίςταςια έναν κιλον κεριν πυ εκςοδέβνε τα μελεςίδια ςο χτίςιμον τι τςυμανι κοςτιζ ςα μελεςίδια 20-30 κιλα μελ. Για να αγλιγορέβομε το χτίιμον τι τςυμανι ι μελιςοτροφ κυλανέβνε τεχνιτα πλάκας κερι. Ατα τα πλάκας τι κερι αποτελυν το μεςέον το γιαν (τυβαρ τι τςυμανι ντο χτίετε με μιχανιν αςο κεριν.

Τα μελεςίδια όνταν εβρίκνε αίκον μεςοτύβαρον έτιμον, αμαν χτίζνε κε όλεν το τςυμαν. Σατο κεκα πρεπ να λέχκετε ότι τα μελεςίδια γλίφνε κε πέρνε αςο κεριν τι πλάκας για να χτίζνε τα τυβάρια τι πιρίνα.

Ατο έφκολα αποδικνίετε με το ακόλυθον το πὶραμαν. Σε έναν τςςερτςςιφιαν εκὸλτςαν πλάκας κερι με διάφορα χρόματα. Αν κε τα τςυμὰνια εχτίαν με πάςιος 10 μιλίμετρα ταλατςςαλιν το χρόμανατυν εφιλάεν. Τα πιράματα δίκνε ὸτι τα μελεςίδια χορις να εκςοδέβνε ας εκινέτερον το κεριν επορυν να χτίζνε τςυμάνια αςα κερένια τα πλάκας με πάςςος:

ςε 9,5	φίλα	για	400	γραμ.	(μαγαζινένεν) ος	„ 4 μιλίμετρα
ςε 7,0	„	„	400	„	(φολιάτικον πςιλον)	„ 6-7 „
ςε 6,0	„	„	400	„	(φολιάτικον μεςέον)	„ 10 „
ςε 5,0	„	„	400	„	(φολιάτικον χοντρον)	„ 12-13 „

Αςατα φένετε ότι όςον χοντρὸτερον εν ι πλάκα, ατόςον περιςότερον ιλικον δι ςα μελεςίδια για χτίςιμον τςυμανι κε για τατο

πρεπ να ςιςτένομε να χυλανέδνε αίκον πλάκαν πυ ςε έναν κιλον να εςς εος 15 φίλα ςιν τςςερτςςιφιαν τι Ντανταvα[1]

Τα προτερίματα (τα καλα ντο έςς) τι τεχνιτυ πλάκας ςο έφκερον ςιν τςςερτςςιφιαν καρςςι ίνε αίκα: τον κερον πυ τα έφκερα τα αραμάδας χτίυνταν με αγιαράεφτον κιφινιακον κςερaςέαν το τεχνικον ι πλάκα τι κερι μεταλάετε ςε τςυμαν κε γομύτε με έναν ςορόν μελεςιδένεν γενεαν.

Τα διάφορα τα τεχνιτα κερένια πλάκας έχνε κε διάφορον ςτερεότιταν. Οςον ολίγον εν ι ςτερεότιτατυν ατὸςον περιςότερον ανίγυνταν οπις τα πιρίνας γίντανε αγιαράεφτα για το πεςλέεμαν τι γενεας τι μελεςιδι, για ι πλάκα κόφκετε. Τα ςινκριτικα πιράματα απέδιxςαν, ότι διάφορα ςόρτια πλάκας έχνε κε διάφορον ςτερεότιταν. Ατο φένετε αςο ακόλυθον ςον πίνακαν.

Ι ΣΤΕΡΕΟΤΙΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΔΙΓΜΑΤΑ ΠΛΑΚΑΣ ΚΕΡΙ

Ονομαςία τι διγματι	Πόςον γαιμ έν
Δίγμαν αςα μαςτερςκάγια Πτςςελοβότςογιυζ . . .	100
„ τι Ρύτας αςο Βόριον τιν Αμερικιν . . .	60-70
„ ας ςο πριν Πίςκι οκρυγ	44-55
„ „ „ „ Ριαζιάνςκι οκρυγ	21-63
„ „ „ ΥΣΣΔ	51
„ „ „ Κεντρικον τςερνοζιόμνι όπλαςτ . . .	19-54

Οπος φένετε το ασόλεν γαιμ εν ι πλάκα πυ γίνετε ςι φάπρικαν με ιδιέτερον μιχανιν τι Βίντα (ςα μαςτερςκάγια τι Πτςςελεβοτςογιυζ)

Π.ρεπ ακόμαν να ενθιμύμεςτιν ότι ονταν περιςέβομε το χόντρος τι πλάκας 2 φορας ι ςτερεότιταθε περιςεβ τρία φορας. Ατο

[1] Επιδι το κεριν ατόρα εν κύτκον ματεριαλ πρεπ τα επιςτιμονικα υτςςρεζτένιας να επεκςεργάςκυνταν το ζίτιμαν νά περιςέδνε τιν ςτερεότιταν τι πλάκας τι κερι χορις να περιςέβνε το Χόντρος-αθε.

πα μίαν κιάλο αποδιχ, ότι καλίον εν να κυλανέβομε χοντρον κερένεν πλάκαν.

Τα περιςότερα τα βυτςία ςα χορέτκα τα μελεςιδόνας ίνε παραγομάτα με πιρίνας κιφίνον, κε απλα πιρίνας. Μερικα φορας ι μάνα κεςς μέρος πυ να βαλ τοβατς κε για τεκίνο απομεν οπις τανάπτιζμαν τι ικογένιας τι μελεςιδίον.

Σο 1929 τι χρονίας για ςίνκριςιν εμὲτρεςαμε το ποςον τι γενεας πυ αναλὸγανεν, κατα μέςον όρον, ςε έναν τςςερτςςιφίαν ςε μελεςιδένιον ικογένιαν τι Τύλςκιι μελιςοτροφ'κυ σταθμυ κε ςα τςςερτςςιφέδες τι εντόπιονμελιςοτρόφον. Αχα ντο εδόκεν ατο ι ςίνκριςιι.

Τα πρότα τα τέςερα ικογὲνιας έχνε γενεαν ας ςα 2000 εος 2400, τα ιπόλιπα αςα 2700 ὲος 3000 κε μόνον μίαν τιχεν 2500. Τα πρότα ικογένιας ίςα-ίςα ίνε εκίν ντο έρθαν αςυς εντόπιυς μελιςοτρόφυς.

Σα ικογένιας τι Τύλςκι μελιςοτροφικυ ςταθμυ (ςίνφονα με τον πίνακαν) ρυζ ςε έναν τςςερτςςιφεν γενεα κατα 30ο)ο παραπαν ας εκίνα ντο ὲρθαν.

Αλα ίςος τα μάνας τι εντόπιον μελιςοτρόφον να έςαν ολιγὸτερον καρποφόρα;

Για να αποδίκομε ότι αίκον ιπὸθεςι κεν ςοςτον έβαλαμε ςα ικογένιας τι μελεςιδίον ντο εφέρθαν καλοχτιζμένα τςυμάνια κε το ποςον τι νέυ γενεας αμαν επερὶςεπςεν. Ατο καλα φένετε αςον πινακαν.

Νόμερον τι ικογένιας	Γενεα κατα μέςον όρον ςιν ράμκαν
53	2100
150	2400
148	2100
91	2300
145	2900
128	2800
2	2900
57	2900
87	2700
90	2800
61	2500
27	2800
95	2800
130	3000

№ τςερτςίφ. κατα ςιραν.	Το νέον ι γενεα.	Σιμίομαν.
1	1530	
2	3430	ι τςςερτςςιφε εβάλθεν νέα
3	2470	
4	3070	
5	3620	ι τςςερτςςιφε εβάλθεν νέα
6	2270	

Ας όλια ατα ι μελιςοτροφ πρεπ να ςτοςςέβνε κε εβγάλνε ςκάρταν ταγιαράεφτον τιν κςεραςςέαν κε να χτίζνε ορθα τςυμάνια χορις το παραμικρον τό κυςυρ. Ονταν ο μελιςοτρόφον θα κυλαεϐ τεχνιτα πλάκας απο ολάκερα φίλα κερι θα ολιγοςτεϐ το έϐγαλμαν κιφίνον ςα αγιαράεφτα ςα ικογένιας κε έπει θα περιςεϐ το ποςον τι νέυ γενεας ςε κάθα έναν χοριςτον ικογένιαν μελεςιδίον.

4. ΤΟ ΑΝΑΘΡΕΜΑΝ ΜΑΝΑΔΟΝ ΚΕ ΚΙΦΙΝΟΝ ΑΣΑ ΙΚΟΓΕΝΙΑΣ ΜΕ ΜΕΓΑΛΟΝ ΠΑΡΑΓΟΓΙΚΟΤΙΤΑΝ

Για να καλιτερεϐ αδιάκοπα ι πιότιτα τι μελεςιδίον κε πρεπ να ςιμιύνταν τα καλίτερα, τα πλεον παραγογικα ικογένιας τι μελεςιδίον κε αςεκίνα να εϐγάλκυταν μανάδες κε κιφίνας. Σο τρανον ςο ικοκιρίον ςιμφερότερον εν ας όλια τα ϐιομιχανικα τα μελιςιδόνας να ςερὲφκυνταν τα καλίτερα τα ικογένιας ςε έναν μὲρος, κε να αποτελυν εναν ςοιλιν καλιτερεμένον μελεςιδόναν. Ονταν χορίζνε ςοιλία ικογένιας πρεπ να δίγνε προςοχιν ςαίκα πιότιτας.

1 Το νέον ι γενεα απαν ςιν τςςερτςςιφεν να εν ςιμπαγιν.

2. Ι παραγογικότιτα τι ικογένιας ςα περαζμένα τα χρόνια να εν ανότερον αςο μεςέον τιν παραγογικὸτιταν όλον τον αλονον ικογένιον.

3. Ι ικογένια να εν κιάλο ίμερον ας άλα.

4. Να μι εςς ι ικογὲνια αρόςτιας (λόγο χάριν τςςιρύτεμαν).

5. Ι ικογένια να εν ικανον για τιν δυλίαν (ιςςερπαπιν).

Ι μανάδες κε ι κιφίνες, πυ εβγένε αςαίκα ςα ικογένιας, επορυν να καλιτερέϐνε κε όλια τα άλα τα μελεςιδόνας.

Για να εβγάλκυνταν ςα παραγογικότερα ςα ικογένιας κιάλο καλίον κιφίνες κε με τατο να χάτε το κακον ντο δίνε ι ολιγ κιφίνες, πυ εβγένε ας ςα αγιαράεφτα τα ικογένιας, πρεπ ςα καλα ςα ικογένιας ςο κèντρον φολέας να βάλκετε κιφινιακον τςυμα.ν

Πος να πυλιάυνταν ι μανάδες;

Για τατο το ζίτιμαν με λεπτομερίας έγραπςα ςο β βλίομ „Ι μελιςοτροφία" (ςο γιαρτυμ τι κολχόζνικυ) κε για ατο αδα θα δίγομε μόνον πολα κοφτα οδιγίας για το πύλιαζμαν τι μανάδον·

Για ναπέρκυνταν ςοιλία οβα ςιν φολέαν κάπιυ παραγογικυ ικογένιας βάλνε τιζέα χτιζμένον τςυμαν. Κάθαν ιμέραν ςτοχάςκυνταν ατο τςυμον κε τιν ιμέραν πυ αρχινα να γενα ι μάνα οβα, ςιμιόνατο για ςο τεφ ερ για απαν ςο κςιλόπον τι τςςερτςςιφες. Μετα τρία ιμέρας ί,τερα αςο όβαζμαν το ςοιλιν το τςυμαν εβγάλνε κε θέκνατο ςιν ικόγένιαν πυ θα πεςλεεβ τα οβα. Σαίκον περίςταςιν ι ικογένια κι θα εςς λιτςςίνκας με ιλικίαν περιςότερον αςα 24 όρας κε ατο ίςα-ίςα εςς τρανον ςιμαςέαν επιδι τα παλεα τα λιτςίνκας-υζζε πέρνε ςο τςυμαν ςέρτικον μελεςιδι αναφαγαν κε γία τατο αςα παλεαςιτςίνκας εβγένε άςςκεμα μανάδες πυ ίνε κιάλο ολίγα οβας ςτικα.

Ι ικαγένια πυ ανατρεφ μανάδες κεν ανάνκι ·ε κε καλα να εν ςοιλιν επιδι τα μελε ίδιαθε ονταν ταίζνε τα μανάδικα τα λιτςίνκας-εντάμαν με το γαλατòπον κεπορυν να μεταδίγνε τα ςιμπτòματατυν, οπος το μυςκαρ αςο άςκεμον τι μάναν οςον κιαν βιζαν καλον χτίνον κι θα γίνετε καλìτερον αςο έτον.

Για να επορι ι ικογένια ι πεςλεέφτρια να βαλ òςον το δινατον περιςότερα μαναδοφολέας χορις ζεμίαν για τιν πιότιταν τι μανάδον πυ θα εβγένε πρεπ:

1) Να χορίζομε κε πέρομε ικογένιαν πυ ςινιθιζ να βαλ περιςότερα μαναδοφολέας.

2) Απο κερον ςε κερον να διναμόνομε ατο τιν ικογένιαν με νέον μελεςιδ, για με εφταζμένον γενεαν, το οπίον επάρθεν αςάλα ικογένιας.

3) Να ολιγοςτέβομε να φολέας.

4) Να χυλίτε ι φολέα, προπάντον αςαπαν το μέρος.

5) Σον κερον πυ κεν ζιμέλεμαν εκςάπαντος να πεςλεέβνε τιν ικογένιαν με νερυλον αναφαγαν. (1 μερίδιον μελ για ζαχάριν σε 1 μερίδιον νερον).

Ι ικογένια ντο ςινιθιζ να βαλ πολα μαναδοφολέας φένετε ίςτερα αςο πρότον το δοκιμαςτικον το βάλςιμον τι ςοιλίδικυ τςυμανι. Σινιθιζμένα εκίνο ι ικογένια, πυ έβαλεν κάμποςα μαναδοφολέας το πρότον τι φοραν, ςάλα τα φορας πα θα βαλ πολα.

Το δινάμομαν τι ικογένιας γίνετε για να περιςέβνε τα νεοντικα τα μελες δια κε θα ιπι κε το γάλαν πυ δίγνε. Εαν ςατο κι θα δίγομε ςτοχαςέαν όντες βάλομε πολα μαναδοφολέας ατότε τα ζαπάςια τι αναφαγας για τα μάνας πυ εκςέβαν κι θα εφτάνε κε γιατατο τα μάνας κι θα γίνταν κυβετλία.

Με το ςιντόμεμαν τι φολέας κε με το χύλεμαναθε τα ίδια κςαν κατορθόνομε να μεγαλόνομε το πιςον τι μαναδοφολέον.

Το πεςλέεμαν τι μελεςιδίον ςον κερον πυ κεν ζιμέλεμαν χορις άλο περιςεβ το ποςον τι μαναδοφολέον πυ έβαλαμε. Αςο προετιμαζμένον τιν ικογένιαν τιν πεςλεέφτριαν πέρνε τιν μάναν κε όλεν το ανιχτον (θα ιπι το αςφράγιςτον) τι γενεαν κε ίςτερα αςατο απαν ςιν τςςερτςςιφεν βάλ ε δίο, τςιπ έφκερα τςςερτςςιφέδες κε ςατα απαν υζζε βάλνε το ςοιλιν το τςυμαν αςο χαζιρ το μέροςαθε μερέαν. Ολεν το χαζιρλάεμαναθε εν ντο πέρνε έναν κςιλόπον για μολιβοκόντιλον κε καταςτρέφνε τα πιρίνας (κυόπα τι τςυμανι) ιςτερνα αςέναν ςιραν.

Ταπαν το μέρος τι τςυμανι κλιδόνε με ςανιδόπον κε καλα ζεςτένατο.

Ανάμεςα ςο ςοιλιν το τςυμαν κε ταπαν το μέρος τι πλάνκας τι τςςιρτςςιφες τι φολέας ςχιματίςςκετε ατόςον μέρος πυ να εχορύνε τα χτιζμένα μαναδοφολέας. Τα μελεςίδια ςινιθιζμένα πολα εντάμαν κρεμάγονταν αφκα ςο ςοιλιν ςο τςυμαν κε καθίζνε πολα μαναδοφολέας. Σατο βοιθα ακόμαν κε το ότι όλια τα μαναδοφολέας

εβρίονταν ςάπαν ςο μέρος, θα ιπι, αςόλεν το ζεςτόν το μέρος τι φολέας. Κάποτε τα μελεςίδια βάλνε ος 70, κε κατα τι αμερικανυς κε έος 100 κε παραπαν μαναδοφολέας ςε έναν τςςερτςςιφεν. Αλα το παραπαν το ποςόνατυν απαν αφκα εν ίςαμε 20.

Μετα 5-8 ιμέρας ίςτερα αςο βàλςιμον τι ςοιλι τι τςυμανι τα μαναδοφολέας φραγίςκυνταν. Πρεπ να κόφκυνταν, να βάλκυνταν ςα καφεςόπα κιατα πα να βάλκυνταν ςε χοριςτον τςςερτςςιφεν—κρατεφτίραν κε να εμπένε ςε κάπιον ικογένιαν πυ κεςς μàναν.

Κιάλο καλίον να κυλανέφκετε ςινιθιζμένον ορνιθοτροφικον ινκυπάτορ με θερμοκραςίαν έος 37 βαθμυς, κε για να ιγρένε τον αέρα, πρεπ να βάλνε ςο ινκυπάτορ πιατόπον με νερον κε βρεγμένον πυμπακ (για να μεγαλον τιν έκταςιν τι εκςατμιζματι) Ι μανάδες πυ εβγὲνε αςα μαναδοφολέας (απαν ςα 12-13 ιμέρας ίςτερα αςο βάλςιμον τι ςοιλι τι τςυμανι ςιν ικογένιαν τιν πεςλεέφτριαν) εφοδιάςκυνταν με ολίγον ποςον αναφαγας κε με νεοντιακα μελεςίδια πυ ακλυθύνατς κε ιςτερα αςατα ςτίλκυνταν ςα ςυμα τα μελεςιδόνας. Καλίτερον αναφαγαν λογαριάςςκετε το τάραγμαν ζαχαροτοζι κε χυλεμένον μελι.

Εαν κάπιον ικογένιαν έβαλεν ολίγα μαναδοφολέας αμαν μετα δίο ιμέρας ίςτερα αςο βαλςιμον τι ςοιλι τι τςυμανι γίνετε πελιν. Σαίκα περίςταςια ταίκα τα ικογένιας δίγνατα τςυμάνια με πολα μαναδοφολέας, κε το δέφτερον τιν ικογένιαν δίγνε κςαν ςοιλιν τςυμαν.

Ο μελιςοτρόφον πρεπ να περ ςον καρπόνατ, ότι τα τιαμιάλια κε χαιρλία νικοκιριακα πιότιτας τι μελεςιδίον εκςαρτίυνταν πρότα κιαρχις αςιν μάναν κε γιατατο ιδιέτερον ςτοχαςέαν πρεπ να δι πάντα ςο τεργιàτεμαν μανάδον κε κιφίνον αςα πλέον παραγογικα ικογένιας.

Ο μελιςοτρόφον—κολχόζνικον με κάθαν τρòπον πρεπ να εκςιγιζ ςον μονονικοκιρ τιν οφὲλιαν τι τεριατεματι μανάδον κε κιφίνον αςα καλίτερα ςα ικογένιας. Καλίτερα να διοργανύτε με ςιμφονιτικα εφοδίαζμαν τι μονονικοκιρίον με καλιτερεμένα μάνας για να μι τεκινέτερον τα κιφίνια χαλάνε το έμαν τι καλιτερεμένον κολχόζικον μελεςιδίον. Ατο πρεπ να εφτάγνατο, επιδι ι μάνα γαςτρύτε αςον

κιφίναν το παραπαν εκς ασο βυτςιν—σον αέραν, κε πρεπ να λογαριάζομε το ρόλον που επορυν να πέζνε τα αγιαράεφτα τα κιφίνια που εβρίυνταν ολόγερα σα μελεςιδόνας.

5. ΝΑ ΦΙΛΑΓΥΝΤΑΝ ΜΑΝΑΣ ΟΧΙ ΜΕΓΑΛΙΤΕΡΑ ΑΠΟ ΔΙΟ ΧΡΟΝΟΝ.

Οπος κε όλια τα χαιβάνια τι αγροτικυ νικοκιρίυ τα ίδια κε ι μάνα τι μελεςιδίον όςον ντο διαβένε τα χρόνια ατόςον πα γράςςκετε κε χιροτερεβ ι πιότιταθε. Τα μάνας αρχινυν να γερυν ενορίτερα παρα τα άλα τα ζα κε εκςιγίετε ατο ίςα-ίςα επιδι ι μανάδες σι ζοίνατυν γενύνε πάρα πολα. Σα μερικα ιμέρας ι μάνα επορι να γενα ασα 3 έος 5 χιλιάδες οβα, πυ ζιάζνε όσον ατέναν. Αν κε τι μελεςιδι ι μάνα ζι έος 5 χρόνια, το νικοκιριακον το χαίρνατς κρανι μόνον 2 χρόν'α. Περιςότερα ασα δίο χρόνια κι πρεπ να φιλάετε ι μάνα επιδι ι πιότιτατς χιροτερεβ κε κεν οβαςτικον όπος πριν.

Τα πιράματα απέδικςαν ότι τα ικογένιας με γεροντιακα μάνας δίγνε ολιγότερον εσόδιμαν κε γιατατο κίνε χαιρλία. Εμις θα αναφέρομε για παράδιγμαν έναν περίεργον πίραμαν ενος αμερικανυ σπετςιαλίςτυ Ε. Ατκινς.

Για το πίραμαν εχόρτςανε 20 ικογένιας μελεςιδίον με ίδιον δίναμιν. Σαρχας ταβγυςτ τι 1927 τι χρονίας δέκα μάνας ασατα τα ικογένιας ελάγαν με νέα ταζέα μάνας κε τάλα τα δέκα ικογένιας ντο επέμναν εφέκανε με τα παλέα τα μάνασατυν, ι ιλικία τινον έτον όχι παράπαν ασο έναν χρόνον. Κε τα δίο τα πάρτιας ίχαν ίδιον χυζμέτεμαν.

Σο σεζον τι 1928 τι χρονίας τα δίο τα πάρτιας εδόκαν ποσα μελι (σε κιλα).

№ τι ζεβγαρίον.	Τα ιχογένιας με νεοντικα μάνας.	Τα ιχογένιας με γεροτικα μάνας.
1	64,4	52,2
2	58,8	50,0
3	55,6	43,2
4	53,2	38,4
5	49,6	32,4
6	46,0	27,6
7	43,2	27 6
8	41,6	26,0
9	40,8	14,8
10	35,6	5,6
Το όλον	488,8	320,8

Κατα μέσον όρον ςέναν ιχογένιαν 48,88-32,08 κιλα. Αςατο ελέπομε ότ κατα μέσον όρον ι ιχογένια με νεοντιαχον μάναν εδόκεν κατα 16,8 κιλα μελ παραπαν. Αετς πα πρεπ να εν επιδι το νεοντιαχον ενέςτεςεν δινατότερα ιχογένιας, τα οπία εδόκαν περιςότερον παραγογικότιταν.

Κιάλο καλίον εν να αλάγονταν ι μανάδες κάθαν χρόνον κε να εβγένε ςιν αρχιν τι μοθοπορι ίςτερα αςο τελίομαν τι κιριότερυ ζιμελεματι. Ι μάνα εβγεν μοθοπορι, εςς περίεργα διολογικα ιδιότιτας. Ατα τα ιδιότιτας ίνε ότι τα ιχογένιας με αίκα μάνας το ερχόμενον τον χρόνον, τα παραπαν τα φορας κι δίγνε δοναρ. Αναβα ατο τα νεοντιακα τα μάνας μοθοπορι γαςτρύνταν κε αμαν αρχινον να οβάζνε κε τον ςςιμονκον εβγέ ε πολα νέα μελεςίδια τα οπία καλα αντέχνε ςο ςςίμαζμαν κε πολα καλα αντιςτέκνε ςο φοδερον ςιν αρόςτιαν—νοζεμαγόζαν πυ αναπτίζετε τον ςςιμονκον.

Επιδι κεδύναμε ςιμαςέαν ςιν ιλικίαν τι μανάδον, ι μελιςοτροφ εβγάλναν πάντα αδίνατα ιχογένιας τα οπία κεπόρναν να εποφελίυνταν τα φιςικα τα βοςκοτόπια.

Κάθε οδιγος (ρυκοβοτίτελ) τι κολχόζικυ μελεςιδονι πρεπ να δι τρανον ςιμαςέαν ςο άλαγμαν τι γεροντικον μαναδίον με νεοντιακα.

Εμις ίδαμε ολίγον εμπροστα πος φίμφονα με εκίνα πυ λένε ι αμερικανι τα νεοντιακα μανάδας επορυν να ανιπςόνε τιν παραγογικότιταν κατά 50 προτςέντα.

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΣΟ ΛΙΣΙΜΟΝ ΤΙ ΖΙΤΙΜΑΤΙ ΤΙ ΑΝΑΦΑΓΑΣ

1 ΑΣΙΝ ΑΝΙΚΣΙΝ ΠΡΕΠ ΝΑ ΕΒΡΙΥΝΤΑΝ ΣΑ ΒΥΤΣΙΑ ΕΠΕΙ ΖΑΠΑΣΙΑ ΑΝΑΦΑΓΑΣ (ΟΧΙ ΟΛΙΓΟΤΕΡΑ ΑΣΑ 8-10 ΚΙΛΑ)

Ι μελιςοτροφ ςιχνα αδικίζνε τα μελεςίδια, τςίνκι πέρνε όλεν σχεδον το μέλνατυν κε αφίνε για αναφαγαν πολα ολίγον. Ατο εφτάγνατο επιδι κικςέρνε τι ςιμαςέαν πυ εςς το ζαπας τι αναφαγας για τιν ικογένιαν τι μελεςιδίον τον ςςιμονκον κε τιν άνικςιν. Ονταν τα ζαπάςια τι αναφαγας ίνε κύτκα ι ικογένια πςοφα αςιν πίναν κε ςιν άνικςιν απαν ολιγοςτεβ για ςτεκ αλάι-μαλάι το πλεθιμαν τι μελεςιδίον.

Ιςτερα αςο ςςίμαζμαν ι ικογένια ζιαζ απαν-αφκα ίςαμε 1-2 κιλα. Για να κατορθόνομε να εποφελίυμες το ανικςιάτικον το ζιμέλεμαν πρεπ να περιςέβοματο όλεν το λίγον κε να εφτάματο 6-8 κιλα. Αμαν για αίκον περίςεμαν πρεπ να εκςοδέφκετε τρανον ποςον αναφαγας.

Εαν ι ικογένια έςςατα τα ζαπάςια τι αναφάγας απο κοντάθε το πλέθιμαναθε γίνετε επιτιχιμένα κε αδιάφορον αν εν γιόκςα κεν αςιν φίςιν ζιμέλεμαν. Ι δίναμι τι ικογένιας περιςεβ κε ςον κερον τι ζιμελεματι τρανιν αςόλεν πολα. Αλάι-μαλάι αλο αποτέλεζμαν έχομε ονταν ι αναφαγα εν ςο βυτςιν κύτκον. Ι ικογένια ατότε πλεθιν πολα άςςκεμα κε εκςαρτίετε αλάι-μαλάι αν εν γιόκςαμ κεν ζιμέλεμαν ςι φίςιν. Τα χαλαζμένα τα κερυς κε το εκςυκλυκ τι ζιμελεματι ςταματίζνε τιν ανάπτικςιν τι ικογένιας κε αφίνατο απροετίμαςτον για το θερινον τι δυλίαν. Ον αν εν κύτκον ι αναφαγα τα λιτςίνκας πεςλεέφκυνταν άςςκεμα κε έφκολα αροςτένε αςο γνιλετς (τςςυρύκεμαν).

ΤΟ ΓΝΙΔΕΤΣ (ΤΣΣΥΡΥΚΕΜΑΝ) ΚΕ Ι ΕΚΣΑΣΦΑΔΙΣΙ ΜΕ ΑΝΑΦΑΓΑΝ

Ονταν εκσέτασαν την μελισοτροφίαν τι Υσλόβσκι ραγιον, σο Μοσκόφσκι όπλαστ έβραν αίκον σχέσιν ανάμεσα σο αρόστεμαν τι μελεσιδίον ασο γνιλετς κε το εκσασφάλιζμαν με αναφαγαν.

Ασα ικογένιας πυ εσαν όσον έπρεπεν εκσασφαλιζμένα με αναφαγαν ερόστεσαν 109, γιάχοτ 17,5 προτσέντα.

Ασα ικογένιας πυ έσαν άσσκεμα εκσασφαλιζμένα ερόστεσαν 604, γιάχοτ 59,8 προτσέντα.

Ασα ικογένιας πυ κίχαν, κσάι αναφαγαν ερόστεσαν 93, γιάχοτ 24,8 προτσέντα.

Οσον ολιγότερον εν ι αναφαγα, ατόσον περισότερον προτσεντ αροστεν ασο εβροπέικον το γνιλετς. Το ολιγόστεμαν τι αρόστιας για την πάρτιαν πυ κίχεν κσάι αναφαγαν εκσιγίετε ότι σεκίνα τα ικογένιάς εστάθεν το σκολεκίαζμαν κε θα ιπι κεπόρνεν να εν κε το γνιλετς.

Πρεπ οριζμένα να ενθιμύμες πος έναν ασα κιριότερα σα ετίας τι μικρας εσοδιματικότιτας τι μελισοτροφίας εν το κύτκον εφοδίαζμαν τι μελισιδίον με ζαπάσια αναφαγας. Ι πίρα απέδικσεν πος τα ικογένιας πυ έχνε έπει αναφαγαν δίγνε πολα παραπαν εσόδιμαν. Γιατατο τα κολχόζια χοριστον στοχασέαν πρεπ να δίγνε σο περίσεμαν τι ζαπασίον τι αναφαγας σα βυτσία. Κότος θα εν εκίνος πυ εθαρι. ότι το πιναζμένον το μελεσιδ επορι να δι σινιθιζμένον εσόδιμαν. Τα ζαπάσια τι αναφαγας τιν άνικσιν σα βυτσία κι πρεπ να ίνε ολιγότερα ασα 8-10 κιλα. Μόνον με αίκον ποσον αναφαγας ι ικογένια τι μελισιδίον επορι τακτικα να αναπτίστε.

Για το σσίμαζμαν πρεπ ναφίνε σα μελεσίδια ασα 16 έος 24 κε παραπαν κιλα αναφαγας. Μόνον ατό-ε, μίαν κε καλα ελεφτερύμες ασα σκοτύρας τι πεσλεεματι τι μελισιδίον με ζάχαριν, με ετίμαζμαν φαι κτλ. Μόνον αραετς κάθαν χρόνον θα πέρομε ασα μελεσίδια εσόδιμαν.

2 ΣΑ ΚΑΘΑΝ ΜΕΛΕΣΙΔΟΝΑΝ ΠΡΕΠ ΝΑ ΠΕΣΛΕΕΦΚΥΝΤΑΝ ΤΑ ΜΕΛΕΣΙΔΙΑ ΜΕ ΑΛΕΒΡ

Σο ανάθρεμαν τι νέυ γενεας τα μελεςίδια χρέςκυνταν πολα ποςον αζοτικον αναφαγας.

Το άζοτον τα μελεςίδια εβρίκνε ςα τόζια τι τζιτζακίον πυ ςερέβνε αςα φιτα. Χορις αζοτικον αναφαγαν κανέναν ζόον κεπορι να τρα ιν. Ονταν πεςλεέφκυνταν τα μελεςίδια μόνον με ζάχαριν όχι μόνον σταλίζνε το πεςλέεμαν τι γενεας-ατυν αλα κε τα ιδια ολίγον απολίγον ταπινόνε κε πςοφίνε. Αλα το τοζ τι τζιτζεκι πυ εβρίκνε ςιν φίςιν πάντα κι χανίτε ςιν ανάπτιχςιν τι ικογένιας.

Κάποτε πα όνταν κρατι πολα ο κρίον ο κερον τα μελεςίδια κεπορυν να εβγένε κε ςερέβνε τοζ τζιτζεκι.

Σα κάπια μέρια πα γενικα φιτρόνε ολίγα φιτα πυ δίγνε τζιτζέκι τοζ για τα μελεςίδια. Σόλια ατα τα περίςταςια το ανάπτιγμαν τι ικογένιας στεκ έπει.

Ολια ατα τα περίςταςια πολα κρυν οπις το τράνεμαν τι ικογένιας κε εκςαρτίετε απο τιχέα πράματα. Ατὸ πα δι πολα ζεμίαν ςο νικοκιρίον.

Χοριστα δοκιμας για να αλάζνε το τοζ με αναφαγαν πυ εςς άζοτον ίνε γνοςτα απο πολα κερον. Τα μελεςίδια επεςλέεβαν με γάλαν, οβα, αλεβρ κτλ. Ατόρα το Υράλςκι ο μελιςοτροφικον ο σταθμον δοκιμαζ να ταίζ τα μελεςιδια με διάφορα αναφαγὰδας. Εμις επορύμε χορις κανέναν φέβον να ςιςτένομε ςι μελιςοτρόφυς να διοργανόνε το τάιζμαν τι μελεςιδίον με αλεβρ ςε κάθε μελεςιδόναν. Με ατο το ςκοπον ςε μικρον γιαςικόπον κςςίνε ολίγον αλεβρ (καλίτερα νοχυτι αλεβρ, γιάχοτ κοκι ςαρυπαςςι, κε άλα σόρτια), πςιλον ραζμολ κε το γιαςςικόπον εβγάλνατο ςον ίλεν ςιν μέςεν τι μελεςιδόνα. Το πρώτον τιν φοραν για δόλομαν ςα μελεςίδια γίνετε να βάλνε έναν κοματ μελ. Ονταν θα εν το τοζ κύτκον ςιν φίςιν, τα μελεςίδια τςςιπ καλα θα πέρνε το αλεβρ κε κυλανὲβνατο για τον εαφτόνατυν. Εαν δε ςιν φίςιν θα εβρίτε

απες τοζ τα μελεσίδια θαφίνε ταλεβρ μοναχάτυν. Ο μελισοτρόφον πρεπ να ενθιμάτε, ότι με το βάλσιμον τι αλεβρι τιδεν κίχαν, κε επορι να βοιθα σιν ανάπτιχσιν τι δίναμις τι μελισιδιον, κε θα ιπι κε να περισεβ τιν εσοδίαν.

3. ΝΑ ΚΟΒΑΛΙΎΝΤΑΝ ΤΑ ΜΕΛΕΣΙΔΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΟΖΕΜΑΝ ΤΙ ΦΙΤΙΟΝ ΤΙ ΑΓΡΟΤΙΚΥ-ΝΙΚΟΚΙΡΙΥ

Σιχνα το ζιμέλεμαν ασα μερικα μελοφόρα φιτα καταστρέφκετε κε τον μελεσιδόναν περμεν ατότες σιτοδία (νευραζζάι), άμαν ασάλα μελοφόρα φιτα, πυ εβρίυνταν αντζακ 10 χιλιόμετεα ασον μελεσιδόναν, τα μελεσίδια θα επόρναν να σερέβνε έπει ποσον μελ. Κε με όλια ατα πολι μελισοτροφ κεποφελιύντανε τα μακρινα τα βοσκοτόπια, ίσαμε ατόρα κανις κι μετακοβαλι τα βυτσία ασέναν μέρος σάλο. Μόνον σον Βορ. Κάφκασον κυλανέβνε ατο τιν μέθοδον κε μερικα φορας μετακοβαλυν τα μελεσίδια-τυν ασα 200 έος 500 χιλιόμετρα για να εποφελίυνταν τα πλύσια βοσκοτόπια. Κοβάλεμαν κεγίνυτον κατα πρότον επιδι τα νικοκιρια έσαν μικρα κε χοριστα κε θα ιπι κέτον σινφερόμενον να κοβαλι κανις σε κάμποσα δεκάδες χιλιόμετρα τρία για τέσερα βυτσία κε εκ δεφτέρυ επιδι έτον αλατζαλιν αλακσοσπορία. Σο καθέναν ραγιον εβρίυσαν έναν σορον διαφορετικα μελοφόρα φιτα.

Αλάι μαλάι άλο καρτ'ναν έχομε με το περίσεμαν τρανον κολχοζίον κε σοβχοζίον. Με τιν λικβιτάτσιαν τι σινορίον κε ταγροχορταρίον κε το καλιέργιμαν τέφκερον τι χοραφίον χάντανε κε τα „άγρια" τα μελοφόρα φιτα κε θα ιπι ι μελισοτροφία εκσαρτίετε ατότε μόνον ασα κυλτύρνι τα μελοφόρα φιτα. Αμαν τα κυλτύρνι τα μελοφόρα φιτα σο τρανον σο νικοκιρίον κίνε πολα τζιτζέκια όπος σα μικρα, κε κι τζιτζεκόνε σε διάφορον κερον. Σα τρανα σα νικοκιρία τα μελοφόρα τα φιτα εκσαπλύνταν σε έκτασιν κάμποσον εκατοντάδον κε χιλιάδον εκταρίον. Αναβα ατο, εκι πυ εφέτος έτον ανικσσες σπορα κε ετεριατέφτεν μελισιδόνας, το ερχόμενον το χρόνον τα καλιέργιτα τα χοράφια θα πέρνε δεκάδας

χιλιόμετρα τόπον, όπυ ςχεδον κι θα ιν φιτα ντο τζιτζεχόνε. Θα ιπι ι μελιςοτροφία τι τρανον τι κολχοζίον πρεπ χορις ςταςιμονιν να μετακοβαλίετε αςο έναν ςο βοςκοτοπ ςο άλο, να εποφελίετε τα ελέφτερα βοςκοτόπια κε με ταίκον τρόπον να εκςαςφαλιζ έπει το πάρςιμον μελι.

Πολυς φοβεριζ το μετακοβάλεμαν τι μελιςιδίον αςέναν τόπον ςο άλο κε γιατατο νυνίζνε να αφίνε αλάι-μαλάι την μελιςοτροφίαν. Μίαν κε καλα πρεπ να ενθιμύμες ότι ςα υςλόβιας τι τρανον νικοκιρίον θέλοντας κε μι πρεπ να αναπτίζομε την μελιτροφίαν, αδιάφορον μάλιςτα κε αςιν προτύκςιαν τι μελι. Εν γνοςτον, ότι τα περιςότερα τα φιτα για να δίγνε καρπυς ίτε ςπόρα χορις άλο χριάςςκυνταν να μετακοβαλίετε το τοζ τι τζιτζεκι αςα αρςενικα τα όργανα τι φιτίον ςα θελκα. Κε ατο εφτάνατο τα έντομα. Ανάμεςα ςόλια τα έντομα το κιριότερον μέρος περ το μελεςιδ.

Τα τρία τέταρτα τι τοζι μετακοβαλίετε με την βοίθιαν τι μελεςιδι.

Εαν εμπροςτα όνταν έςαν τα αλατζαλία τα χοράφια τα έντομα πυ εκυβάλναν το τοζ ολίγον πολα εκανίντανε κε ςατο την δυλίαν τρανον γιαρτιμ επίναν τα πυμπύρια κε τάγρια τα μελεςίδια, ατόρα με το τρανον το ςοτςιαλιςτιςτικον το νικοκιριον τα έντομα πυ αναλογυν ςο καθέναν εκταρ κατα πολα θα ολιγοςτέβνε κε θα ιπι ι ςιμαςέατυν ςχεδον κα εκμιδενίςςκετε. Το ολιγόςτεμαν τι άγριον μελοφόρον φιτίον, ο αγόνας με τυς βλάπτας τι αγροτικυ νικοκιρίυ θα ολιγοςτέβνε κε τα ποςα τον άγριον έντομον πυ κυβαλύνε το τοζ. Ατότε το κιριότερον τον ρόλον θα πεζ το μελεςιδ τι αγροτικυ νικοκιρίυ.

Το μελεςιδ αετς πα θα εν ανάνκι απαρέτιτα να εβρίετε ςον κερον τι τζιτζεκοματι τον φιτον για να κοβαλι το τοζ.

Ονταν κίνε μελεςίδια τα περιςα τα φιτα δίγνε αςίμαντον ποςον ςπ'ρον κε καρπον. Αετς λογυχάριν ι ςέμιςςκα, το κόκινον κλέβερ, τα φιτα τι παχτζες τα ανκύρια, κολονκίθια, το χαρδαλ κε άλα, χρέςςκυνταν έντομα για το μετακοβάλεμαν τι τοζι.

Εβαλαν χόρια πιράματα για να αποδίκνε τιν ςιμαςέαν τι μελεςίδι ςιν ςινκομιδιν. Μερικα κλαδία, ίτε ολόγια δέντρα εςςκέπαχςανατα με πςιλον προζράτζνι πανιν (τυλ) κε επροφίλαχςανατα αςα έντομα, μερικα δε εφέκανε ελέφθερα. Ιςτερα εςίνκρεναν ντο ποςον εδόκαν τα πρότα τα δέτρα κε τα δέφτερα. Αςα πολα τα πιράματα παρακάτο θα δικομε αςόλεν τα περίεργα.

ΤΟ ΠΟΣΟΝ ΤΟΝ ΚΑΡΠΟΝ ΑΣΑ ΚΛΑΔΙΑ (ςε προτςέντα)
(απαν ςα πιράματα τι προφέςορ Κυκ ςιν Αμερικιν)

	Τα ςςκεπαζμένα με τυλ	Τα αςςκέπαςτα
Μίλον	2	20
Απιδ	0	50
Βίςςνια	3	40
Φρανκοςτάφιλον	9	27

Ο προφέςορ Τζάντερ ςιν Γερμανίαν επίκεν τα ίδια τα πιράματα κε εκατόρθοςεε αίκα αποτελέζματα.

ΕΔΕΣΤΑΝ ΚΑΡΣΣΙ, ΣΕ ΠΡΟΤΣΕΝΤΑ ΑΝΤΙΚΡΙ ΣΟΝ ΑΡΙΘΜΟΝ ΤΙ ΤΖΙΤΖΕΚΙ

	Τα ςςκεπαζμένα	Τα αςςκέπαςτα
Φρανκοςτάφιλον	24(πςιλα)	60
Κεραςς	1,3	14,6
Βίςςνια	0	10,6
Απιδ	0	8,1
Μιλον	0,5	6,9

Τα πιράματα τι αμερικανον παχτζεβαντζιδίον εδόκαν τα ακόλυθα άριθμυς.

ΕΣΟΔΙΑ ΒΙΣΣΝΙΑΣ ΑΣΟ ΔΕΝΤΡΟΝ (ςε κιλα)

Τόπος	Το τόζομαν αςον αέραν εδοκεν	Το τόζομαν αςα έντομα εδόκεν
1	1	18

2	1,8	18
3 . , ... ˙ . .	1,4	60-70

Για τα μίλα τα αποτελέζματα έςαν τα ακόλυθα:

Το αςςκέπαςτον το δεντρον εδόκεν . . . 21 γιάςςικια μίλα

Το ςςκεπαζμενον το δέντρον εδόκεν . . . 1 γιάςςικον μίλα.

Αλα ιμπορι το ςςκέπαζμαν με τυλ να εμποδιζ ςο έβγαλμαν τι καρπον;

Τα πιραματα τι απχαζικυ σταθμυ απέδικςαν το εναντίον. Σε μέρος περιοριζμένον με τυλ έβαλαν έναν μικρον βυτςιν με μελεςίδια αετς πυ να εποραν να τοζόνε τα τςςιτςςέκια απο αφκα ςο τυλ. Τα αποτελέζματα έςανε τα ακόλυθα:

ΕΔΕΣΤΑΝ ΚΑΡΠΙ ΣΕ ΠΡΟΤΣΕΝΤΑ ΑΝΤΙΚΡΙ ΣΟΝ ΑΡΙΘΜΟΝ ΤΙ ΤΣΣΙΤΣΣΕΚΙ

Κλαδιν ανιχτον	30,4
Κλαδιν ςςκεπαζμένον	5,7
Κλαδιν με μελεςίδια	54,2

Περιςότερον αςόλια εδόκαν τα κλαδία ςα οπία εδύλεβαν τα μελεςίδια.

Για το κλεβερ τα πιράματα τι Κυνγύρςκι ςινετεριζμυ τι μελιςοτροφίας εδόκαν ακόλυθα αποτελέζματα.

Ι ςινκομιδι τι κλέβερνι ςπόρας κε το ποςον τι μελιςιδίον.

Ι χρονία τι πιραματι	Τοπος εκςαςφαλιζμένον καλα με μελεςίδια.	Τόπος άςςκεμα εκςαςφαλιζμένον με μελεςίδια
1926 . . .	723 κιλα αςο εκταρ	303 κιλα αςο εκταρ
1927 . . .	71 „ „ „	6 „ „ „
1928 . . .	311 „ „ „	86 „ „ „

ΣΙΝΚΟΜΙΔΙ ΣΠΟΡΑΣ ΚΛΕΒΕΡ ΚΕ Ι ΑΠΟΣΤΑΣΙ ΠΥ ΕΒΡΙΥΝΤΑΝ ΤΑ ΜΕΛΕΣΙΔΙΑ

Υτςςάςτκας	Σον μελε,ι-δόναν κεκα	Μακρα αςον μελεςιδόναν εος 400 μέτρα	Μακρα αςον μελεςιδόναν έος 800 μέτρα	Μακρα αςον μελεςιδόναν 1500 μέτρα
1-ον . .	. 319	271	92	—
2-ον . .	. 448	—	204	104

Ο ρόλον τι μελεςιδίον ςο ανίπςομαν τι ςινκομιδις τον ςπόραν κε καρπον ςα φιτα τι αγροτικυ νικοκιρίυ εν ολοφάνερον. Αμαν το λιπερον εν πυ τεμέτερον το αγροτικον νικοκιρίον πολα ολίγον ςτοχαςέαν εδίνεν ςατο. Ι αμιρεκανι παχτςςεβαντςςίδες πλιρόνε τρανα χριματα τι μελιςοτροφς ι οπίι βάλνε τα μελεςίδια ςα κεπία-τυν ιςα ςον κερον πυ τςςιτςςεκὸνε τα δεντρα. Πλιρὸνε εος 10 ρυβλια για καθέναν ικογένιαν. Εμις πρεπ μίαν κε καλα να αναγνορίζομε, ότι για τα τρανα τα αγροτικα νικοκιρία ο ρὸλον τι μελεςιδι εν πάρα πολα τρανον ςο ανίπςομαν τι ςινκομιδις. Εαν ςιν όραν κι θα προςπαθύμε νά εκςαςφαλίζομε τα χοράφια-μυν κε τα κεπια ςον κερον τι τςςιτςςεκοματι με μελεςίδια, ι ςινκομιδι θα εν αλάι-μαλαι ολίγον. Κε ὸςον κιαν θα ενιάζομε κε αρδέβομε το χόμαν ι ςινκομιδι θα εν ολίγον εος ότυ κι θα έχομε μελεςίδια για το τόζομαν.

Αςα λεγομένα φένετε ότι αςο μετακοβὰλεμαν τι μελεςιδίον ας έναν ςον τὸπον ςάλο εκςαρτίετε όχι μόνον το περίςεμαν τι ςινκομιδις ςα χοράφια κε ςα κεπία.

Καθέναν κολχοζ όνταν ςχιματιζ ὸπιον πλάνον κιαν θέλτς ςιν καμπάνιαν τι ςποραςπρεπ να νυνιζ κε για το διαμίραζμαν τι μελεςιδίον ςα διάφορα χοράφια. Ατόρα πυ έχομε τρανον εκςυκλυκ μελεςιδιον για τόζομαν πρεπ να δίγομε χοριςτον ςτοχαςέαν ςο

κυλάνεμαν τι μελεσιδίον πυ έχομε, διλαδι να δίγοματα το μεγαλίτερον τιν ναγρύζκαν.

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΣΟ ΧΥΖΜΕΤΕΜΑΝ ΚΕ ΤΟ ΤΕΡΙΑΤΕΜΑΝ ΤΙ ΜΕΛΕΣΙΔΙΟΝ ΤΙ ΑΓΡΟΓΙΚΥ ΝΙΚΟΚΙΡΙΥ ΚΕ ΑΣΟΛΕΝ ΤΑ ΑΠΛΑ ΠΡΟΦΙΛΑΚΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΣΙΝ ΧΤΙΝΙΑΤΡΙΑΝ.

1. ΝΑ ΕΦΤΑΜΕ ΦΟΤΙΝΑ ΚΕ ΝΑ ΧΥΛΕΝΟΜΕ ΤΑ ΒΥΤΣΙΑ ΤΙ ΜΕΛΕΣΙΔΙΟΝ.

Ι μελισοτροφ κεδίναν στοχασέαν σα υσλόβιας τι φιλαματι τι μελεσιδίον. Ενο ατα έχνε πολα τρανον σιμασεαν. Εκσέρομε ότι το χτινον σο κρίον σο μαντριν αμαν ολιγοστεб το γάλαναθε. Τα ιδια κε τα μελεσιδια. Το άσσκεμον το χύλεμαν τι φολέας, ανανκαζ τα μελεσίδια να κρατυν το απαρέτιτον τιν θερμοκρασιαν (35-37 бαθμυς) τι οργανιζμυ ατυν κε γιατατο εκσοδέбνε τρανα ποσα μέλι. Αναбα ατο σον κρίον σον κερον ι μάνα κεπορι να бαλ πολά οβα κε τα μελεσιδια κεπορύν να χυλένε πολα νεον γενέαν. Κε αποτελεζμαν έχομε διπλα ζεμιας: ας έναν σο μέρος εκσοδέφκετε παραπαν αναφαγαν κε ασάλο σταλιετε το ανάπτιζμαν τι ικογενιας τι μελεσιδίον, κε αδινατιζ. Σο στοχαστικον το χύλεμαν τι φολέας σα βυτσία πυ έχομε, προπάντον ασαπαν το μέρος, ι μελισοτροφ πρεπ να δίγνε τσιπ σοβαρον προσοχιν. Με τατο επορύνε να εφταν ικονομίαν τρανα ποσα αναφαγαδας.

Τα ιδια μεγάλον σιμασέαν εσς κε το εκσασφάλιζμαν τι μελεσιδίον με περισον φος. Σα σκοτινα κε πίσκα τοσπίτια έφκολα αναπτίγυνταν τα αρόστιας. Τα μάνας πχ χιρότερα όβαζανε κε κιαλο αγλίγορα αφινε το όβαζμαν. Ι πιρα απεδιχσεν, ότι σα φοτινερα σα βυτσια δισκολότερα αναπτίσκυνταν τα χολιτικα τα αρόστιας κε τα μελεσιδια γίντανε κιάλο ιμερα (οσπιτιανα). Τα μάνας εβγάλνε σκολεκια όλον τον μοθοπορ κε τον χιμόναν εбγάλνε πολα νέα μελεσίδια, πράμαν το οπίον προφιλατ τα μελεσιδια κε

γυρταρέβιατα ασο νοζεμαγόζα (αρόςτια τι μελεςιδίον). Σο Τύλςκι ςον πιραματικον σταθμον ςο 1929 τι χρονίας το γένεμαν ςα φοτινερα ςα βυτςία έτονε αίκον:

ΤΟ ΓΕΝΕΜΑΝ ΣΑ ΦΟΤΙΝΕΡΑ ΣΑ ΒΥΤΣΙΑ 5 ΣΕΠΤΕΒΡΙΥ

Το νύμερον τι ικογένιας	Τα τςςερτςςιφέδες τι γενεματι	Ολεν το γένεμαν (αριθμος πιρίνον	Σιμίομαν
82 . .	. . 2 . .	. . 3750	
8 . .	. . 4 . .	. . 690	Το όλον γράμια
90 . .	. . 2 . .	. . 2160	
40 . .	. . 2 . .	. . 1430	806 μελ.
131 . .	. . 5 . .	. . 8060	

Το ίδιον χερον μόνον ςε μερικα ςκοτινα βυτςία ερχίνεςεν να εβγεν γένεμαν κε εκίνο πα αλὰ-μαλάι ολίγον. Αετς ςα 2-8 ςεπτεβρίυ ςον μελεςιδόναν με 33 ικογένιας μόνον ςα δίο έβραν γὲνεμαν. Σο Παικινςκιι πλεμ;εμχοζ (βιομιχανικον μελιςοτροφικον κολχοζ με 2724 ικογένιας μελεςιδιον, Πιρςκιι χαντον τι Πaςκιρικις Διμοκρατίας) ακὸμαν κε ςα 24 ςεπτεβριυ αν κε το κλίμαναθε εν κρίον (ςυμα ίνε τα ραςςία τι Υραλ) ςα μέςα ςα φοτινερα τα βυτςία εκςακολύθανεν το γένεμαν. Σατο τον ίδιον τον χερον ςα ςκοτινα ςα βυτςία κςὰι γένεμαν κίδραν.

Σον μελεςιδόναν τι Υραλικυ μελιςοτροφικύ σταθμυ (ςιν πολ. Κὺνγυρα) ςα φοτινερα ςα βυτςία έβραν γένεμαν ακόμαν κε 14 οχτοβρι. Τέλος τα μελεςίδια ςα φοτινερα ςα βυτςία καλα αντέχνε κε ςα μακρινα ςα μετακοβαλέματα.

Σο ςιιλθιζμένον το βυτςιν με 10-12 τςςερτςςιφέδες τυ Ντὰνταναν εφταν να φοτίζνε το εμπροςτινον το τυβαρ κε για να αποφέδνε το παραζέσταμαν τι φολέας με τα αχτινας τι ιλε κλόθνε το βυτςιν με το παράθιρον γιριζμένον ςιν ανατολιν. Το τρὰνος τι

φοτινερυ τι μερόθες πρεπ να εν 300×100 μιλιμετρα. Τα τςςάμια πρὲπ χορις άλο να ίνε διπλα με διάςτιμαν το έναν αςο άλο όχι ςτενότερον απο 25 μιλίμετρα. Τα τςςάμια πρεπ να ίνε καλα ζαμαςκαλαεμένα.

Το φοτινερον ο μελεςιδὸνας για το οπίον ίπαμε το παραπαν φιλατ τιν ζέςτιν επιδι το καθέναν βυτςιν με όλια τα τέςερα τυβάριαθε εν κολιζμένον με άλα βυτςία. Ατο πολα φιλατ τα βυτςία αςον κρίον, φιλατ τιν ζὲςτιν κε θα ιπι φιλατ κε τιν αναφαγαν πυ εκςοδέφκετε για το κράτεμαν τι θερμοκραςίας τι μελεςιδι ςε οριζμένον βαθμον. Το φοτίνεμαν κε το χύλεμαν τι μελεςιδίον πολα περιςέβνε τιν παραγογικότιτανατυν.-

2. ΤΟ ΣΙΝΤΟΜΕΒΜΑΝ ΤΙ ΦΟΛΕΑΣ ΣΟ ΑΝΙΚΣΙΑΤΙΚΟΝ ΣΙΝ ΠΕΡΙΟΔΟΝ ΚΑΤΑ 2-3 ΤΣΣΕΡΤΣΣΙΦΕΔΕΣ ΜΕ ΒΑΛΤΑ ΣΑΝΙΔΙΑ

Ι ολίγον-πολα μορφομεν μελιςοτροφ προ πολυ εγρίκςανε, ότι το ανικςιάτκον το χύλεμαν τι φολὲας έςς τρανον ςιμαςέαν κε γιατατο τον ςκοπον εςιντόμεβαν τιν φολέαν. Κατα κε τιν δίναμιν τι ικογένιας εφὶνανε τιν άνικςιν αςα 5-10 τςςερτςςιφεδες κε τάλα έςκονανε ςιν αποθίκιν.

Ατο ι μέθοδος κατα πολα ετίας εν βλαβερον. Κατα πρὸτον ο μελιςοτρόφον πυ αργινα να δυλεβ κεπορι να ορίζ για πίον ικογένιαν ποςα τςςερτςςιφὲδες να αφιν. Τα τςςερτςςιφὲδες κοβαλίυνταν ςιν αποθίκιν κε ίςτερα ανανκάςκυνταν να μετακυβαλύνατα κε βάλνατα απολίγον ολίγον κςαν ςο βυτςιν. Για το φ'λαγμαν τι τςςερτςςιφεδίον ανανκάςκυνταν να χτίζνε χοριςτα τολάπια κε γιάςςικα. Εαν τιχι κε αφίνε ςιν ικογένιαν ολίγα τςςερτςςιφέδες ανανκάςκυνταν να περιςέβνατα κε για να βεβεύντανε, ότι νε κε καλα χρέςκυντανε κε πότε, ανανκάςκυντανε να ςοκέβνε το βυτςιν.

Επορι να τιχεν κε αετς πυ αναχάπαρα έρτε πολα ανικςιάτκον ζιμέλεμαν κε τα μελεςίδια κι θα επορυν να εποφελίυντανατο επιδι κι θα έχνε χαζίρια τςυμάνια.

Τέλος ατο ι μέθοδος σχεδον τιδεν κι κατορθον. Τα τσσερτσσιφέδες πυ αφίνε όλεν το ίδιον ίνε πολα κε γιατατο ανόφελα χάτε ι ζέστι. Το γένεμαν απαν σα τσσερτσσιφέδες διαμιράσσκετε με μικρα γιρυς κε γιατατο σπάνια επορι κανις να τιχεν τσυμάνια με πολα γένεμαν.

Σον μελεσιδόναν τι Τὺλτσκι πιραματικυ σταθμυ όλεν το σεζον τι 1929 τι χρονίας εμέτραναν το γένεμαν σα τσσερτσσιφέδες τι Ντανταvα κάθαν 8-10 ιμέρας. Ασο μέτρεμαν 705 τσιμανίον με γένεμαν, ίβρανε, ότι κάθε τσσερτσσιφια κατα μέσον όρον ίγεν 2650 πιρίνας με γένεμαν. Σα 4000 πιρίνας με γένεμαν εβρέθαν μόνον 15 προτσέντια κε σα 5000 εβρέθεν μόνον έναν τσσερτσσιφεν: Τα τσσερτσσιφέδες πυ ίχανε ολιγότερον ασα χίλια πιρίνας γενεματι σον λογαριαζμον κεσέβαν. Ατα τα παρατίρισια δίνυνε, ότι ασα 8500 πιρίνας σιν τσσερτσσιφεν το γένεμαν κατα μέσον όρον εβρίετε σα 2700 πιρίνας διλαδι ολιγὸτερον ασο ὲναν τρίτον όλεν τι πιρίνον.

Ασα λεγόμενα φένετε, ότι όνταν αφίνομε τα μελεσίδια ασιν άνικσιν για καθέναν φολὲαν 5-10 τσσερτσ·ιφέδες κε αετς πολα χαλάνομε το κυμύλομανατυν κε εμποδίζομε τα μελεσίδια να ζεστένε τιν φολέαν. Κε όλεν τα ιστερνα, τα ικογένιας τι μελεσιδίον αναπτίσκυνταν αργος, πράμαν το οπίον δι άσσκεμον αποτέλεζμαν σιν παραγογικότιτανατυν.

Εν γνοστον πολα καλον τρόπος να περιορίζομε τιν φολέαν για το γέν μαν, κε τρόπος για το ιδιοχύλεμαναθε. Ατο ο τρόπος εν πολα απλον, κε γιατατο πρεπ όσον εν δινατον παραπαν να κυλανέβοματο.

Σίνφονα με ατο τον τρόπον όλια τα τσυμάνια όλεν το χρόνον εβρίυνταν σο βυτσιν (εκτος τι μαγαζινι, τα οπία βέβεα βάλνατα σο βυτσιν μόνον σον κερον πυ σερέβνε το μελ). Κιάλο κι χρέσσκετε, θα ιπι να μετακοβαλύμε τα τσσερτσσιφέδες, να φιλάτοματα κε να χτίζομε για τατο χοριστα γιαπία. Σον χρίον τανικσιάτκον τον κερον αφίνε τιν φολέαν για το γένεμαν με 2-3 τσσερτσσιφέδες. Σα γιάνιατυν βάλνε σιρτα σανίδια (διαφράματα) τα οπία έχνε

αποφκα μέρος να διαβένε (πραχοτ) τα μελεςίδια οπις ςα ςανίδια βάλνε όλια τα τςςερτςςιφέδες ντο απομένε. Λςατα τα πραχότια τα μελεςιδια επορυν να περάνε ςόλια ςα τςςερτςςιφέδες κε να εποφελύνταν, όνταν θα εν ανάνκι, το μελ τα έφκερα τα πιρίνας για να βάλνε τιν πέργαν κε το νέκταρ κε ακόμαν το έφκερον τι τςςερτςςιφεν.

Ι φολέα πα περιοριζμένον με ςιρτα ςανίδια παρα πολα καλα φιλατ τιν ζέςτιν, κε ι μάνα εβγαλ τυδα ςολον το τςυμαν κε κυντα οπις ςα ςανιδια το μελ κε ιν περγαν. Ι μάνα κι ςτενοχορίςςκετε όντες θοβαζ επιδι πάντα επορι να εδγεν οπις ςο ςανιδ, εαν ο μελιςοτρόφον για κάπιον ετία, έργεπςεν να τρανιν τι φολέαν.

Σιν Παςςκιρικιν διμοκρατίαν με το κρίον κε άςτατον το κλίμαναθε ατο ο τρόπον εν πολα διαδομένον κε εν γνοςτον άμον μέθοδος τι Μπλινοβ. Το κυλάνεμαναθε ςο Μπαικιν;κι πτςςελςεμχοζ δικ, ότι τα ικογένιας αναπτιυνταν πάρα πολα αγλιγορα κε αφίνε τρανα κε γομάτκα δονάρια. Σα μερικα τςυμάνια εβραν εος 6-7 χιλιάδας πιρίνας με γένεμαν. Αναβα ατο τα τςυμάνια με πόλικον γενεμαν έςανε έπει ςιχνα. Απαν ςατο τον τρόπον το ανικςςες το χυζμέτεμαν τι μελεςιδίον πάρα πολα ερκολιν. Εφταν τιν άνικςιν να ςιντομέβομε τιν φολέαν κε ςαίκον κατάςταςιν να αφίνοματο ςχεδον ολόεν μιναν. Διο τρία τςςερτςςιφέδες κανίνταν επιδι το γένεμαν πυ εβριετε απεςατυν ιςοδιναμι με 6-7 ςινιθιζμένα τςςερτςςιφέδες.

Το τράνεμαν τι φολέας γίνετε με το μεταφέρςιμον ενος ίτε δίο τςςερτςςεφεδίον οπις αςο ςανιδ απες ςιν φολέαν.

Τα δονάρια πρεπ να κάθυνταν ςα ολόγια τα κομπλέκτια προετιμαζμένον τςςερτςςιφεδίον, κε για το γενεμαν να χοριζομε με ςανίδια 3-5 τςςερτςςιφέδες. Για να επορι ι μάνα να οβαζ νε κε χαλα ςιν φολέαν πρεπ για δόλομαν να βαλκετε έναν τςςερτςςιφεν με γένεμαν αςο κςένον ικογένιαν.

Ι μελιςοτροφ κι πρεπ να φέρκυνταν ςςελεμεντέρκα ςο ανικςιάικον ςο ςιντομεβμαν τι φολεας, πρεπ να δίγνε

σατο τιν δυλίαν τραναν σιμασίαν. Ανάλογα με τεκίνο κατα πόσον εσιντομέφτεν κε εχυλέθεν ι φολέα τιν ανικσιν εκσαρτίετε κε ι σινκομιδι ολενυ τι σεζονι. Ισα ίσα επιδι ι μελισοτροφ ισαμ ατόρα εδύναν ολίγον στοχαζέαν σατο σιν δυλίαν τα μελεσίδιατυν ανεπτίυσαν άσσκεμα κε άσσκεμα εκτέλαναν το καλοκερνον το ζιμέλεμαν.

3. ΚΑΘΕ ΜΕΛΕΣΙΔΟΝΑΣ ΠΡΕΠ ΝΑ ΕΣΣ ΠΟΤΙΣΤΕΡ.

Τιν άνικσιν κε σον κερον τι γενεματι τα μελεσίδια άναβα ασο μελ κε ο τοζ τι τσσιτσεκι χρέσσκυνταν ακόμαν κε νερον. Το νερον χρέσσκετιατς το κιριότερον για να ετιμάζνε τιν αναφαγαν για τα λιτσίνκας πυ πε.λεέβνε. Οταν κέχνε νερον ανανκάσκυνταν να εβγένε ασο βυτσιν κε αραέβνε νερον οκσσικεσ. Σιχνα επορι να ελεπ κα ις πος τα μελεσδια πετύνε σε διάφορα πο αμόπα κε αβλάκια κε πίνε νερον. Οντα τα μελεσίδια έχνε πολα γένεμαν χρεσσκυνταν πολα νερον κάπ τε εος 1 κιλον κε παραπαν τιν ιμέραν.

Σα ανικσσέσσια σα κριάδας, τα μελεσίδια εβγένε ασο βυτσιν για να εβρικνε νερον κε σιν σ-ράταν πσοφύνε. Κάποτε πσοφυνε ασιν ικογένιαν πάρα πολα μελεσιδια, κε αετς πα ι δίναμι τι ικογένιας ολιγοστεβ.

Ο μελισοτρόφον πρεπ να πολεμα ταίκον τιν καταστροφιν τι μελεσιδίον, επιδι το καθέναν μελεσιδ πυ επέρασεν τον σσιμονκον εσς πολα ακσίαν για το νικοκιρίον.

Για τατο τον σκοπον σε κάθε μελεσιδόναν πρέπ να χτίετε ποτιστερ για τα μελεσίδια. Απλον κύπαν γομόνε νερον, κε αφκα σο μέρος αθε εφτάγνε τριπόπον για να τρεσς γιαβάσια βασσια το νερον απαν σο σανιδ πυ βάλνε κιάλο εμπροστα. Το ποτιστερ πρεπ να βάλκετε σον ίλεν κε να προ ιλάετε ασον αέραν. Εν χάλον να αλίσκετε το νερον με σινιθιζμένον άλα. (1—2 φαγι χυλιάρια σο βέτρον): Τα μελεσιδια με εφχαριστισιν πέρνε αίκον νερον επιδι για

τιν ανάπτιxςιν τι οργανιζμ'ιατυν χρέςςxονταν διάφορα άλατα. Τα μελεςίδια πολα φορας ενορις ςινιθίζνε ςο ποτιςτερ xε ολόγια ςιρία έρχονταν πίνε. Μερικα φορας το ςανιδ μαβριζ αςα μελεςίδια, ατόςον ντο πολα ίνε.

Ο μελιςοτρόφον μίαν xε xαλα να ενοα, ότι το ποτιςτερ για τα μελεςίδια, xεν πεxςεγέλαςιν, αλα το πλέον απαρέτιτον πράγμαν xεν ότι οντάν οργανον ορθα το πότιζμαν τι μελεςιδίον, προφιλατ τιν δίναγιν τι ιxογένιας, αγλιγορ=β το πλέθιμανατυν xε έπει τρανιν τίν παραγογιxότιταν ατυν.

4. ΠΡΕΠ ΝΑ ΛΙΥΝΤΑΝ ΤΑ ΠΑΛΕΑ ΚΕ ΤΑ ΛΕΡΟΜΕΝΑ ΤΣΥΜΑΝΙΑ

Σο xάθε πιρίναν ίςτερα αςο έβγαλμαν τι μελεςιδι απομένε το φανέρομαναθε (xυxυλ) xε όλια τα ατπρόςια πυ αφιν το μελεςιδ. Οςον ντο τοπλαέφxονταν αίxα xυxύλια xε ατπρόςια το τςυμαν, ςιν αρχιν περ xςανθον χρόμαν, xε ίςτερα απολίγον ολιγον γίνετε μάβρον. Φιςιxα ςαίxα ςα μαβρα ςα τςυμάνια εφxολότερα επορυν να φολιάζνε διάφορα μαραζλία αρόςτιας xε γιατατο xάθε μελιςοτρόφος εν ιποχρεομένος ςιςτιματιxα να εβγαλ ςxάρτας τα παλεα τα τςυμάνια xε να λίνιατα.

Ατόρα οντάν βάλομε ςιςτιματιxοπίιςιν (ρατςιοναλιζάτςιαν) ςτιν μελιςοτροφίαν πρεπ να δίγομε χοριςτον ςτοχαςέαν ςο χαζιρλάεμαν τςυμανίον με παςτριxα πιρίνας. Πρεπ να εβγάλομε ςxάρτα όχι μόνον τα τςυμάνια πυ επαγιάτοςαν αλα xε τα xιφινιαxα, xε εxίνα πυ έχνε χαλαζμένα xε αγιαράεφτα πιρίνας.

Σολίγον xερον απες πρεπ να χάνομε αςα φολέας τα αγιαράεφτα τα τςυμάνια επιδι ίςα-ίςα ι μεθοδος τι Μπλινοβ επορι να εφαρμόςςxετε μόνον ονταν τα τςυμάνια έχνε xαλον πιότιταν.

Το παγιάτxον το τςυμαν ςο βάροςαθε xερεν εςς πολα ολίγον xεριν ίςαμε 40 προτςέντα.

Με οςπιτιανα τρέπυς τι λιςιματι τι κερ' με τιν βοίθιαν τι ςάμο-έλνι (ιδιόχτιςτυ) κεροπιεςτιρίυ εβγάλνε πολα αςίμαντα ποςα κερι. Για τατο τα παγιάτκα τα τςυμάνια πρεπ να λίυνταν με μιχανιν κε θα ιπι πρεπ να ςερέφκυνταν κε ςτιλκυνταν ςο ςιμότερον ςο κιροπιγίον (ζαβοτ κερι).

5. ΠΡΕΠ ΝΑ ΓΙΑΡΑΤΕΒΟΜΕ ΚΟΜΠΛΕΚΤ ΤΣΥΜΑΝΙΟΝ ΝΤΟ ΙΝΕ ΛΑΖΥΜΙΑ

Για να ιποφελίυμες όπος πρεπ το ςέρεμαν τι μελι κεπορύμε αν κέχομε έπει έτιμα πιρίνας όπυ να αποθικέφκετε το ταζεν το μελ.

Το λιπιρον εν πυ τα περιςότερα μελεςιδόνας κέχνε ζαπάςια τςυμανι κε εκςετίας τατινεθι χάνε εκατοντάδας τόνυς μέλ.

Ονταν διοργανόνε μελιςοτροφικον νικοκιρίον κε ςιςτιματοπιύνατο, πρεπ χοριςτον ςτοχαςέαν να δίγνε ςιν προετιμαςέαν ζαπαςίον τςυμανι.

Οντε: κυλανέβομε χοντρα τεχνιτα πλάκες κερι ςε ολόγια φίλα πολα θα ςίρομε εμπροςτα το χτίςιμον τι κομπλεκτι τι τςυμανι. Ιςτερα αςατο ο μελιςοτρόφον εποροι να εν ίςιχος επιδι τα τςυμάνια α-α θα κυλανέφκυνταν κάμποςα χρόνια κα-α ςιριν κε για να αλαζ τα παγιάτκα τςυμάνια εφταν μόνον να χτιζ ολίγα νέα τςυμάνια κάθαν χρόνον.

Ονταν κυλανεβνε βυτςία πυ έχνε μαγαζία, τα μαγαζία ατα πρεπ να εκςα.φαλίυνταν πάντα απο τςερτςιφέδες με έτιμα τςυμάνια. Μόνο με αίκα ςιντροφίας θα επορύμε κατα 100 προτιέντα να εποφελίυμες τα φιςικα τα βοςκοτόπια.

6. ΣΕ ΚΑΘΕ ΙΚΟΓΕΝΙΑΝ ΠΡΕΠ ΝΑ ΙΝΕ ΤΣΕΡΤΣΙΦΕΔΕΣ ΓΙΑ ΧΤΙΣΣΟΝΑΝ.

Κάθε νέον μελεςιδ ςε ιλικίαν απαν-αφκα 8-10 ιμερον αρχινα να εβγαλ κεριν κε να χτιζ με τεκίνο τςυμάνια. Σατο ςον κερον ι αδένες (ζελέςκι) πυ εβρίυνταν ςιν κιλίανατυν αφκα αναπτίςκυνταν έπει κε αρχινυν να δίγνε κεριν.

Εν αποδιγμένον ότι το δόσιμον τι κερι εκσαρτίετε:

1) ασα νέα τα μελεσίδια τα χτίστριας σιν ικογένιαν

2) ασο φισικον το ζιμέλεμαν.

3) ασιν ζέστιν.

Οντων ίνε όλια ατα τα υσλόβιας το δόσιμον τι κερι εν πόλικον κε σιχνα το καλον ι ικογένια επορι απες σε 5 ιμερες να δι ίσαμ 200 γράμια κεριν. Εαν σατο σον κερον κεκσασφαλίζομε τα μελεσιδια με ελέφθερα μέρια οπυ να αποθικέβνε το κεριν κε χτίζνε τα τσυμάνια ατότε θα χάνε νιαφιλιαν το κεριν. Εμις ακόμαν κεκσέρομε κατα πόσον επορι να π'ραζ σιν ιγίαν τι μελεσιδίον το κράτεμαν τι κερι.

Το λιπιρον εν πυ ι πέρισότερι ι μελισοτροφ κσάι σιμασέαν κι δίγνε σατο κε κι προσπαθυν να εκσασφαλίζνε τα μελεσιδι με ελέφθερα μέρια γ'α το χτίσιμον. Εκσετίας τα ινεθι χάνομε πάρα πολα κεριν κε κατα μέσον όρον ασο κάθε ικογένιαν σερέβομε τιποτένιον ποσον αντσσαχ 200-300 γράμια.

Ενο ι π'ρα αποδιχ, ότι όνταν όλια εφτάμε εγριχιαζμένα επορύμε ασο κάθε ικογένιαν να τοπλαέβομε εος 1 κιλον κερι, κε κάποτε μάλιστα δίο κε τρία κιλα.

Πος αμαν να κα ορθονοματα; Γιατατο πρεπ τα μελεσίδια να έχνε τον τρόπον να χτίζνε τα τσυμάνια, πρεπ σε κάθε βυτσιν να κρατύμε έναν-δίο, κε όνταν το κεριν εν πόλικον κε τρ'α κε παραπον έφκερα τσσερτσιφέδες. Ατα τα τσσερ-σσιφέδες σινιθιζμένα βάλνατα οπις σο σανιδ κε θερνυ όνταν εν κιάλο ζεστον ο κερον γίνετε να βάλκυνταν σο γιαν τι γενεματι. Θερνυ όνταν βάλομε το μαγαζιν πρεπ κε σεκίνο απες να κρατύμε δίο έφκερα τσσερτσσιφέδες. Ι τσσερτσσιφε για χ ισσόναν βάλκετε μετα διο τρια εβδομάδες ίστερα ασο έβγαλμαν τι μελεσιδίον. Εαν ι τσσερτσσιφε βάλκετε ανάμεσα σα δίο έτιμα τσσερτσσιφέδες κεν ανάγκιν να δίγομε για αρχίνεμαν τεχνικα πλάκας κερι. Τα μελεσιδια μονάχατυν θα χτίζνε το γρία το τσυμαν.

Ασιν τσσερτσσιφεν για χ ισσόναν επορόμε να κρίνομε για τιν κατάστασιν τι ικογένιας. Το στάσιμον τι χτισιματι σον κερον πυ σάλα ικογένιας το χτίσιμον εκσακολυθι, σχεδον πάντα επορι να αποδιχ, ότι ι ικογένια ετιμάσσκετε να εβγαλ δοναρ γιάχοτ ότι κατ άλα αναποδία ε (λόγυ χάριν ι ικογένια επέπνεν χορις μάναν).

Πρεπ να σιμιόνομε, ότι όνταν εν σιν φολέ ν ελέφθερον μέρος για χτίσιμον τσυμανι ολιγοστεβ το προτσέντον τι φισικυ δονάριαζματι σον μελεσιδόναν πράμαν πυ εσς τρανον σιμασέαν. Ι εκσέτασι τι χτισιματι γίνετε απλα: εκσετάζνε τα ικογένιας κε χοριστα τα τζερτζιφέδες για χτισσόναν.

Σο Τύλσκι πιραματικον σταθμον έβαλαν αίκον πίραμαν. Σα 10 ικογένιας ασιν αρχιν τι άνικσις εδόκαν απο έναν για απο διο τζερτζιφέδες για χτισσόναν κεπεκι το περίσεμαν τι φο έας κε τι μαγαζινι εγίνυτον με έτιμον τσυμαν. Σα άλα 10 ικογένιας με ίδιον δί αμιν κεδόκανε κ άι τζερτζιφέδες για χτισσόναν κε για τατο όλεν το καλοκερ ατα τα δέκα ικογένιας κέχτισαν κσάι τζυμάνια. Για το περίσεμαν τι φολέας εδόκανα τα έτιμα τζυμάνια. Τα διο πα τα πάρτιας ανεπτίχταν τα ίδια κε εσέρεπσαν ίσον ποσον μελι. Αναβα ατο, το πρότον ι άρτια ασα καθε έρκερον τζερτζιφεν εδόκεν κατα μέσον όρον σα καθαέναν ικογένιαν 600 γράμια ταζεν άσπρον κεριν, αν κε το σέρεμαν τι μελι εκίνο τον χρόνον έτον π λα άσσκεμον. Ατο ι πίρα καλίτερα ας όλια αποδιχ πόσον σινφερ κε εν ανάνκιν να κολανέφκετε τζερτζιφεν για χτισσόναν.

Για να πέρομε περισον κεριν πρεπ κε τα δονάρια να καθίζοματα σα τεχνιτα πλάκας κερ. Αναβα ατο πρεπ να περισέδομε κάμποσα τζερτζιφέδες τζυμάνια για το προκαταρκτικον (περβονατζσάλνι) σκολεκίαζμαν τι μάνας κε 1-2 έφκερα τζερτζιφέδες. Τα έφκερα τα τζερτζιφέδες πρεπ να βάλνατα επιδι τα μελεσίδα όνταν χτίζνε το τεχ ιτον τιν πλάκαν τι κερι σιν αρχιν εποφελίουντανε ατα όπος ανέφεραμε για το χτ σιμον το κεριν τι ιδίυ τι πλάκας, κε αν διγοματς μόνον τζερ ζιφέδες με πλάκας κερι τα πρότα ιμέρες κι θα έχνε μέρος να αποθικέβνε το πόλικον το κεριν πυ διγνε.

Το τρανον το κυλάνεμαν ςα τζερτζιφέδες για χτιςςόναν εν δινατον μόνον όνταν για κάθε ικογένιαν ίνε προετιμαζμένα έπει κομπλέκτια τζυμανι. Ατότε, μόνον κάμποςα τζερτζιφέδες ίμες ιποχρεομεν να χτίζομε κάθαν χρόνον, για να αλάζομε εκίνα πυ επαλέοςαν. Γιατεκίνο τα τζυμάνια αςα τζερτζιφέδες για χτιςςόναν γινετε να εβγάλομε κε λίνομ ατα.

Αλα εμις πρεπ να πèρομε ιπόπςιν, ότι τα περιςότερα τεμέτερα τα κολχόζικα τα μελεςιδόνας ακόμαν κεχτίαν όπος πρεπ, τα περιςότερα ακ μαν έχνε ανάνκιν απο ζαπάςια φολιακον κε μαγαζινιακον τζυμανίον. Γιατατο για να αγλιγορέβομε το χτίςιμον τι νέυ τζυμανι πρεπ πρότα κιαρχις το κιριό ερον τιν προςοχίνεμυν να δίγομε ςο εκςαςφάλιζμαν κάθε ικογένιας με τζερτζιφèδες με τεχνιτα πλάκας κερι απο ολόγια φίλα. Πρεπ να ς οχάςκυμες ςε κάθε βυ ςιν πάντα να ίνε τεχνικα πλάκας κερι κε όχι μόνον έναν τζερτζιφεν αλα δίο κε ακόμαν τρία κε παραπαν ςο άπςον δράκςον τι δυλιας. Σιν τζερ ζιφεν τι Ντανταvα ςο εχνιτον ςιν πλάκαν τι κερι με ςινθιζμενον χόντρος (15 φιλα ςο κιλον) τα μελεςίδια κατα μέςον όρον περιςεβνε αςα 50 έος 60 γράμια κεριν.

Πρεπ χοριςτον ςτοχαςέαν να δίγομε ςο περίςεμαν τι παραγογις τι κερι. Ι ζιτιςι ςο κερι κάθαν χρόνον περιςεβ. Ι ιραντυργία κε ι βιομιχανία τι πετ ι δίγνε πολα τρανον ζιτιςιν ςο κεριν. Περιςεβ ι ζίτιςι ακόμαν κε αςο μέρος τι μελιςοτροφίας πυ κυλανεβ τςςερτςιφέδες επιδι για το χτίςιμον τι κολχόζικον μελεςιδόνον πρεπ να εκςοδεφκυνταν έναν ςορον τεχνιτα πλάκας κερι. Ολια α α ανανκάζνεμας να περιςέβομε τιν παραγογιν τι κερι, ιδεμι κι θα χανίτε.

ΤΟ ΖΟΟΜΙΝΙΜΥΜ ΚΕ ΤΟ ΚΙΝΟΝΙΚΟΝ Ι ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΣΟ ΧΟΡΙΟΝ

1. ΠΡΕΠ ΝΑ ΣΕΡΕΦΚΥΝΤΑΝ ΚΑΛΑ ΟΛΙΑ ΤΑ ΚΟΜΑΤΟΠΑ ΤΙ ΚΕΡΙ

Το απλον το ςέρεμαν κε φίλαγμαν τι κοματίον τι κερι εποpον κάμποςον να περιςέβνε τιν προτύκςςιαν-αθε. Σινιθιζμένα ι με λιςοτροφ κι δίγνε ςατο κανέναν ςιμαςεαν κε χάνε τρανα ποςα κερι.

Εμις χάνομε τιν χυρδαν ενο εκίνο εςς έος 40 προτςέντα κερι, διλαδι περιςότερον αςο ότι εςς ελαδ ι ςίμιςςκα, το λινον κ.τ.λ ενο ατα τα φιτα τεριατέδοματα κε ίςτερα αλέθομε κε τςυμίζοματα ςα εργοςτάςια για να πέρομε ελαδ.

Ο μελιςοτρόφον πρεπ να ενθιμάτε, ότι το απλον το περίςεμαν τι κερι ενος μόνον ικογένιας κατα 50 γράμια ςολον τον ςίνδεζμον θα δι 250 τόνυς τα οπία αχςίζνε έος έναν εκατομίριον ρύβλια. Πρεπ να χτίζνε χοριςτα γιάςςικα όπυ να ςερέδνε τα χυρδάδες τι κερι, όνταν δυλέδνε με τα μελεςιδια.

Για να λίνε τα άςπρα τα κομάτια τι κςερον τςυμανίον καλον εν να έχνε ςον μελεςιδόναν ιλιακον βοςκοτόπκαν. Το καλοχτιζμένον ι βοςκοτόπκα βοιθα πολα ςο ςέρεμαν τι κερι.

Επιδι ατόρα εφτάμε διάφορα καμπάνιας για ςέρεμαν τι υτίλςιριο τοςον περιςότερον κέχομε δικέομαν να ταυτεδομε τα ζαπάςια τι κερι. Τα κολχόζια πρεπ να ίνε ςιν πρότιν γραμιν ςο περίςεμαν τι ζαπαςίον τι κερι. Με τιν οργάνοςιν τι ςοςιαλιςτικυ ςορεδνυβάνιας κε με διάφορα διαγονιζμυς επορύμε να κατορθόνομε παρα πολα για το περίςεμαν τι προτύκτςιας τι κερι.

2. ΝΑ ΧΟΡΙΥΝΤΑΝ ΤΑ ΦΟΤΙΝΕΡΑ ΚΕ ΤΑ ΣΚΥΡΑ ΤΑ ΣΟΡΤΙΑ ΤΙ ΜΕΛΙ

Ιςαμε ατόρα ςατς ςιν δυλίαν ι μελιςοτροφ κεδίναν κανέναν ςιμαςέαν. Γιατατο τα ακριβα τα φοτινερα τα έκςπορτνι μέλια ταράζνατα με τα ςκύρα. Κε το αποτέλεζμαν εν, ότι όλεν ι πάρτια τι μελι πυλὶ τε ςιν τιμιν πυ πυλίυνταν αςόλεν τάςςκεμα τα ςόρτια.

Πρεπ χοριςτον ςιμαςέαν να δίγομε ςο κςεχοριζμαν τι μελι ςε διάφορα ςόρτια, όνταν αίκον το χόριζμαν επορι να γίνετε. Εαν τα φιτα πυ δίγνε φοτινερον κε ςκύρον μελ τςςιτςςεκόνε ςε διάφορον κερον ατότε έφκολα επορύμε ίςτερα αςο μάρεμαν τι ενος, κε πριν το τςςιτςςεκομαν ταλινεθι να πέρομε το μελ κε με ατο τον τρόπον να χοριζωματο ςε διάφορα ςόρτια.

Το χόριζμαν τι μελι ςα ςόρτια (ας εν κε ςα χρὸματα κε-κα ανιπςον το εςόδιμαν τι νικοκιρίυ κε βοιθα το κράτος ςο εκςο-τερικον ςιν αγοραν κιαλο γολάγια κε με περιςον τιμιν να πυλι το εμπὄρεμαν.

3. ΚΑΠΑΡΟΜΑΝ (ΚΟΝΤΡΑΚΤΑΤΣΙΑΝ) ΣΑ ΕΜΠΟΡΕΜΑ-ΤΙΚΑ ΠΕΡΙΣΕΜΑΤΑ ΤΙ ΜΕΛΙΣΟΤΡΟΦΙΚΥ ΠΡΟΤΥΚΤΣΙΑΣ

Το κράτος χρέςςκετε μελ για το εκςοτερικον το εμπόριον κε για να εφοδιαζ τα εργαζόμενα μάζας ςα διομιχανικα κέντρα. Ι ιφαντυργία κε ι διομιχανία τι πετςι πα τα ίδια, χρέςςκυνταν τρανα ποςα κερι. Το κράτος για τατο τον ςκοπον εφται καπάρομαν, διλαδι δι προπλιρομιν (αβάνς) με τιν ςινφονίαν να περ τιν προ-τύκτςιαν. Το χρέος καθενος κολχοζι κε καθένος μελιςοτρόφυ — πετνιακ κε ςερετνιακ — εν να καπαρον τα εμπορεματικα τα περιςέματα τι μελιςοτροφικυ προτύκτςιας κε να περ ςε κίνα καρςςι διομιχανικα, εμπορὲματα, μιχανας για το αγροτικον νικοκιρίον κε αλα διάφορα πράματα.

ΣΙΜΠΕΡΑΖΜΑΝ

Εμπορύμε ελέφθερα να λέγομε, ότι ι εκτέλεςι ςα απέτιςια πυ προτιν ςι μελιςοτροφτς το ζοομίνιμυμ, θα δι τριπλάςιον κε περιςότερον πιρίςεμαν τι προτὺκτςιας ςο μελ κε ςο κεριν. Ι αμε-ρικανι ςα νικοκιρία αςα 1000 κε 2000 ικογένιας μελεςιδίον πέρνε, κατα μέςον όρον, έος 66 κε παραπαν κιλα ςιν ικογένιαν. Εκιν λογαριὰζνε ζιμιομένον να πέρνε ολιγὸτερον αςα 40 κιλα μελ. Τεμέ-τερα τα καλίτερα τα νικοκιρία πα πέρνε, κατα μεςον όρον, εος 40 κε ακόμαν 80 κιλα μελ. Ολια ατα αποδὶκνε, ότι εμπορύμε να περιςέδομε τιν παραγογικότιταν τι μελεςιδίον. Να τριπλαςιάζομε τιν παραγογικότιταν τι μελεςιδίον ςο μελ, κε να τετραπλαςιάζοματο ςο κεριν — να το λόζυνγ, για το πραγματοπίιμαν τι οπίυ πρεπ να αγονίζετε καθε ινςτρὺκτορας (οδιγος), κάθε κολχοζ, κάθε εργα-ζόμενος μελιςοτρὸφος. Ι εχτέλεςι τι μελιςοτροφικυ ζοομίνιμυμ θα επιτρέπμας ατο το λόζυνγ να εχτελύματο κε παρεχτελύματα.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ТІМІ 12 КАПІКІА

ЦЕНА 12 коп.